

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
« 27 » 2020 г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования  
- программе подготовки специалистов среднего звена**

#### **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа профессионального модуля **ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее - СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Попова Елена Викторовна, мастер п\о, ВКК

Разумеева И. А., преподаватель ВКК

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

#### 1.1. Область применения программы

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

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

#### 3.2. 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 сложных 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;
- организация 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;

##### **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;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, 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;
- 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.

**3.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 321 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 177 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 59 часов;

учебной и производственной практики - 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля «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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-2.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	18	12	2	2	6		-	-	
ПК 2.3	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных соусов	30	20	8	4	10		24	-	
ПК 2.1	Раздел 3. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	39	26	10	2	13		24	-	
ПК 2.2	Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	90	60	28	7	30		24	-	
ПК.2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности),	144								72
	<b>Всего:</b>	<b>321</b>	<b>118</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

**2. Содержание обучения по профессиональному модулю «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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>262</b>	
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Оборудование холодного цеха</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;</p> <p>2.-3. Машины для обработки и нарезки овощей и картофеля; производственный инвентарь</p> <p>4-5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.</p> <p>6. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.</p>	6	2
<b>Тема 1.2. Организация рабочего места в холодном цехе.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>7-8 Организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>9-10 Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.</p> <p>11,12 <b>Подготовка материалов для курсовой работы</b></p>	2	2
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>		6	
<p>Работа с технико-эксплуатационной документацией, с литературой, журналами</p> <p>Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию;</p> <p>Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.</p> <p>Решение ситуационных задач. Рефераты на тему: «Современные машины для работы в холодном цехе» Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном цехе»</p>			
<b>Раздел 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. Соусы.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>13. Понятие, назначение, классификация, ассортимент холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования.</p> <p>14. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов Правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>15. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p> <p>16. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>17-18 Проведение расчетов по формулам. Расчет количества соуса для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости. Разработка ассортимента соусов.</p>	4	2
<b>Тема 2.2. Технология приготовления соусов.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>19 Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных соусов. Использование различных технологий приготовления сложных соусов.</p>	4	2

	20	Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами; декорирования блюд сложными холодными соусами.		
	21	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов.		
	22	Контроль качества и безопасности холодных соусов.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	23-28	Приготовление сложных холодных соусов, требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	6	2
	29-32	<i>Расчеты для курсовой работы</i>	4	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b>			10	
Составление таблиц;				
Работа со сборником рецептов, справочной литературой;				
Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов;				
Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»;				
Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов;				
Составление алгоритма приготовления соусов.				
<b>Раздел 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок</b>			<b>39</b>	
<b>Тема 3.1. Легкие и сложные холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.</b>	<b>Содержание</b>		6	2
	33	Классификация, ассортимент.		
	34	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.		
	35	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.		
	36	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	37	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.		
	38	Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
39-40	Разработка ассортимента канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разными способами.			
<b>Тема 3.2. Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.</b>	<b>Содержание</b>		8	2
	41	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления бутербродов: открытых, закрытых, тортов бутербродных, разных типов канапе, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	42	Варианты оформления канапе, бутербродов; методы сервировки, способы и температура подачи		
	43,44	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов		

	45,46	Варианты оформления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени. Подбор холодных соусов.		
	47	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	48	Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; нормы отпуска блюд		
<b>Лабораторные работы</b>			6	2
	49-51	Приготовление бутербродов, тортов бутербродных, разных типов канапе; приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом.		
	52-54	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и винегретов; приготовление салатов с использованием мяса, птицы, рыбы и морепродуктов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству. оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
<b>Практические занятия</b>			4	
	55,56	Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		
	57,58	<i>Подготовка расчетных материалов для курсовой работы</i>		2
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b>			13	
Составление таблиц; Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт. Составление таблиц «Требования к качеству блюд, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептур; Составление алгоритма приготовления сложных холодных закусок;				
<b>Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>			<b>90</b>	
<b>Тема 4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сыра.</b>	<b>Содержание</b>		6	
	59-61	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, характеристика Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы.		
	62-64	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного сырья, особенности. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного сырья.		
<b>Практические занятия</b>			2	
	65-66	Проведение расчетов по формулам, решение ситуационных задач; разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья, составление меню		
<b>Тема 4.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы,</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	67,68	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе и нерыбного сырья; требования к		

<b>рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.</b>		качеству, режимы хранения и реализации. Технология приготовления украшений для холодных рыбных блюд из различных продуктов.		
	69,70	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, нерыбного сырья, варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе; нормы отпуска блюд;		
	<b>Лабораторные работы</b>		8	2
	71-74	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	75-78	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного сырья (кальмары, крабы, креветки и др). варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
<b>Тема 4.3. Холодные блюда и закуски из мяса и птицы.</b>	<b>Содержание</b>		6	2
	79,80	Ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов и птицы, характеристика		
	81,82	Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	83,84	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	85,86	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	87-92	Проведение расчетов по формулам; решение ситуационных задач Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из мяса и птицы, составление меню		
<b>Тема 4.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.</b>	<b>Содержание</b>		6	2
	93,94	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Техника приготовления украшений для холодных мясных блюд из различных продуктов.		
	95,96	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; нормы отпуска блюд;		
	97,98	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	2
		99-105	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов; приготовление украшений для них из различных продуктов, варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	
	106-111	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы; приготовление украшений для них из различных продуктов. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		

	органолептическим методом		2
<i>112-114</i>	<i>Доработка курсовой работы</i>	7	
<i>115-118</i>	<i>Защита курсовой работы</i>		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>		30	
<p>Составление таблиц; Работа со сборником рецептур и справочной литературой;  Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд;  Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.  Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, сроки реализации»;  Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, сроки реализации»;  Составление технологических и технико-технологических карт в соответствии со сборником рецептур;</p>			
<b>Учебная практика</b>		72	
<b>Виды работ</b>			
<p>1. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента соусов; оценка качества сырья органолептическим методом;</p> <p>2. Определение последовательности технологических операций приготовления соусов.</p> <p>3. Приготовление соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;</p> <p>4. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; оценка качества сырья органолептическим методом;</p> <p>5. Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов.</p> <p>6. Приготовление и отпуск бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;</p> <p>7. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд; оценка качества сырья органолептическим методом;</p> <p>8. Определение последовательности технологических операций приготовления соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; Приготовление и отпуск соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;</p>			
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		72	
<b>Виды работ</b>			
<p>Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.</p>			

**Всего 321**

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технологии приготовления пищи и кондитерского производства», учебная кулинарная и кондитерская мастерская.

#### Кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства

*Учебное оборудование:* ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1

Комплект дидактических материалов к урокам (плакаты, муляжи сложных холодных и горячих десертов, натуральные образцы продуктов, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы).

Видео- и аудиоматериалы. **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

#### учебная кулинарная и кондитерская мастерская

*Учебное оборудование:* столы для обучающихся (обеденные) шт; стулья для обучающихся-стол15; стол преподавателя - 1; стул преподавателя-1 шт.; доска классная - 1 шт.; шкаф для хранения дидактического материала-2 шт; шкаф для спецодежды- 1 шт.; шкаф для сменной обуви-1 шт.; противопожарные средства-1шт.; аптечка-1шт..

Оборудование:

ВНЦ-3 шт.; ванна производственная ВСМ-1шт.; раковина для мытья кухонной посуды-3 шт.; микроволновая печь-1шт.; шкаф жарочный электрический-2 шт.; шкаф холодильный среднетемпературный-1 шт.; универсальный привод «Белка»-1шт.; электромясорубка-1 шт.; машина протирочно-резательная-1шт.; плита электрическая без жарочного шкафа-2 шт.; стеллаж для растойки-1шт.; стол разделочно - производственный-6 шт.; производственный стол -тумба с дверцами «купе»; ванна для обработки яиц-1 шт.; овоскоп-1 шт; стеллаж для посуды-1 шт.

Инструмент, приспособления, инвентарь.

Комплект учебно-методического обеспечения и средств оценивания

Средства вычислительной техники.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для сред. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ «Академия», 2002.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.:ИЦ «Академия», 2004.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н. Козлова. - М.: ИЦ « Академия», 2006.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: ИЦ « Академия», 2004.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий /Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2006. -

#### Дополнительные источники:

7. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие /В.И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие /З.П. Матюхина.- М.: ИЦ «Академия», 2006.
9. Крамм Д Холодные и горячие закуски.- М.: Изд-во «Мой мир».
10. Семиряжко Т.К. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие /Т.К. Семиряжко.- М.: ИЦ «Академия». 2008.
11. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
12. . Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. -СПб: Изд-во «ПРОФИКС», 2007.
13. Профессиональный журнал «Питание и общество»
  1. Интернет - ресурсы  
[www.povara.ru](http://www.povara.ru)  
<http://d000.ru>  
<http://www.edatoday.ru>  
<http://www.eda-info.ru>  
<http://eda-server.ru/>  
  
<http://eda.ucoz.ru>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено .

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

- Физиология питания;

- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

- Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

#### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</li> <li>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</li> <li>- четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</li> </ul>	<p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Зачет на практической работе по решению технологических задач;</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Защита лабораторной работы; наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Опрос в форме тестирования;</p>
<p>Организовывать проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</li> <li>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- четкий и правильный подбор и безопасное</li> </ul>	<p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Практическая работа по решению технологических задач;</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Защита лабораторной работы; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p>

	использование оборудования и инвентаря; - четкой и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.	Опрос в форме тестирования;
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов;  - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;  - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов; - оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов;	Оценка деятельности на практической работе; Оценка деятельности на практической работе по решению технологических задач; Наблюдение на лабораторной работе;  Защита лабораторной работы; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике; 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик); портфолио
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - нахождение и использование различных источников информации, включая электронные источники информации, включая электронные источники информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; - умение грамотно пользоваться Интернет ресурсами;	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в сфере общественного питания	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося