

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано  
  
«17» 04 2020

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Самара, 2020

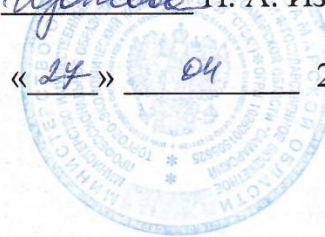
Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

Протокол 19  
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания  
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Ирина Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.07.2014 № 384)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчики:** Ильичева О.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	8
3.	Структура и содержание профессионального модуля	9
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	23
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	26

# **1. ПАСПОРТ ПРОЕКТА 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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчет 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 блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, 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 видов 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, 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 , 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

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 546 часов.

Самостоятельной работы - 134 часа.

Обязательной учебной нагрузки - 412 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 268 часов;
- учебной практики - 72 часа;
- производственной практики – 72 часа.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результатов обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план 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			Самостоятельная работа		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
<b>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>									
ПК 2.1, ПК 2.2; ПК 2.3	Раздел 1. Ассортимент, качество и организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	21	14	-		7		-	-
ПК 2.1-2.3,	Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.	45	30			15		-	-
ПК 2.1-2.3,	Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд, и закусок.	336	224	132		112		-	-
Учебная практика		72						72	
Производственная практика		72							72
Всего:		546	268			134		72	72

### 3.2. Содержание обучения 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 студента,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>546</b>	
<b>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>268</b>	
<b>Раздел 1. Ассортимент, качество и организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Ассортимент, качество и организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	<b>Содержание учебного материала:</b> Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложной холодной кулинарной продукции. Организация работы холодного цеха. Оборудование, инвентарь, приспособления. Санитарные требования, требования техники безопасности Методика разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции.	<b>14</b>	1-2
<b>Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>30</b>	

Технология приготовления сложных холодных соусов	<p>Значение соусов в питании. Ассортимент и классификация соусов.</p> <p>Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования</p> <p>Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов. Правила соусной композиции</p> <p>Соусы на растительном масле: соуса винегрет, заправок для салатов, горчицы столовой.</p> <p>Процесс приготовления и приготовление соуса майонез и его производных: в том числе соуса тартар, соуса ремуляд. Соус майонез банкетный, вкусовые добавки, выбор вина и других алкогольных напитков для ароматизации майонеза.</p> <p>Процесс приготовления и приготовление соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули); сложных сливочных соусов;</p> <p>Процесс приготовления и приготовление сметанных соусов для фруктовых и овощных салатов</p> <p>Процесс приготовления и приготовление соусов на уксусе: маринадов, соуса хрен и его производные</p> <p>Процесс приготовления и приготовление масляных смесей. Фруктово-ягодные соусы. Соусы промышленного производства.</p>		
<b>Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд, и закусок.</b>		<b>224</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>26</b>	
Технология приготовления бутербродов, канапе	<p>Ассортимент, классификация и назначение бутербродов.</p> <p>Ассортимент хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, пресного, заварного и дрожжевого теста для приготовления бутербродов.</p> <p>Сочетаемость основных и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов.</p> <p>Ассортимент основных и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных закусок.</p> <p>Технология приготовления открытых, закрытых и комбинированных бутербродов</p> <p>Ассортимент гастрономических продуктов и других готовых изделий для приготовления канапе, волованов, корзиночек, булочек из заварного теста</p> <p>Технология приготовления, оформление и подача канапе, волованов, корзиночек,</p>	<b>12</b>	1-2

	булочек из заварного теста		
	<b>Практические работы № 1-8:</b>	<b>8</b>	
	Расчет количества продуктов для приготовления бутербродов, канапе. Расчет количества порций бутербродов, канапе из имеющихся продуктов. Подбор и расчет рецептуры канапе. Составление акта контрольной проработке канапе. Расчет калорийности готовых канапе. Составление нормативно-технологической документации на канапе. Схема технологического процесса приготовления канапе. Составление калькуляции продажных цен на канапе.		2-3
	<b>Лабораторные работы № 1:</b> Приготовление банкетных закусок - канапе: на шпажках (сыр и окорок, слоеные канапе с пшеничным и ржаным хлебом), на хлебе (с паштетом, с сельдью); - волованы с рыбой; - пате фoa гра (паштет из печени в слоеном тесте).	<b>6</b>	2-3
<b>Тема 3.2</b> Технология приготовления легких холодных закусок	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>58</b>	
	Ассортимент и классификация легких холодных закусок Основные и дополнительные ингредиенты для приготовления легких холодных закусок Условия, сроки реализации и хранение основных и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление легких холодных закусок и салатов из рыбы, рыбной гастрономии и нерыбного водного сырья. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление легких холодных закусок и салатов из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление легких холодных закусок и салатов из птицы. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление легких холодных закусок и салатов из грибов, яиц и сыра Технология процесса приготовления, приготовление и оформление легких холодных закусок и салатов из овощей.	16	1-2

	<p><b>Практические работы № 9-32:</b></p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления легких холодных закусок.</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления банкетных закусок.</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления легких холодных закусок из овощей и грибов.</p> <p>Расчет количества порций легких холодных закусок из имеющихся продуктов.</p> <p>Расчет количества порций банкетных закусок из имеющихся продуктов.</p> <p>Расчет количества порций легких холодных закусок из овощей и грибов из имеющихся продуктов.</p> <p>Подбор и расчет рецептуры легких холодных закусок.</p> <p>Подбор и расчет рецептуры банкетных закусок.</p> <p>Подбор и расчет рецептуры легких холодных закусок из овощей и грибов.</p> <p>Составление акта контрольной проработке легких холодных закусок.</p> <p>Составление акта контрольной проработке банкетных закусок.</p> <p>Составление акта контрольной проработке легких холодных закусок из овощей и грибов.</p> <p>Расчет калорийности готовых легких холодных закусок.</p> <p>Расчет калорийности готовых банкетных закусок.</p> <p>Расчет калорийности готовых легких холодных закусок из овощей и грибов.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на легкие холодные закуски.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на банкетные закуски.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на легкие холодные закуски из овощей и грибов.</p> <p>Схема технологического процесса приготовления легких холодных закусок.</p> <p>Схема технологического процесса приготовления банкетных закусок.</p> <p>Схема технологического процесса приготовления легких холодных закусок из овощей и грибов.</p> <p>Составление калькуляции продажных цен на легкие холодные закуски.</p> <p>Составление калькуляции продажных цен на банкетные закуски.</p> <p>Составление калькуляции продажных цен на легкие холодные закуски из овощей и грибов.</p>	24	2-3
--	---	----	-----

	<b>Лабораторные работы № 2-4:</b> Приготовление легких закусок: - подача салата в корзиночках (салат столичный, салат мясной); - салаты-коктейли (рыбный, с ветчиной и сыром, с курицей и фруктами). Приготовление банкетных закусок: - закуска из филе рыбы; - закуска средиземноморская; - тар-тар из овощей. Приготовление закусок из овощей и грибов: - помидоры, фаршированные рыбными консервами - баклажаны, запеченные с помидорами - шляпки грибов фаршированные	18	2-3
<b>Тема 3.3</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала:</b> Ассортимент и классификация сложных холодных рыбных блюд. Основные и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Технология процесса приготовления, приготовление сложных холодных гарниров и желе. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление сложных холодных блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление фаршированной и заливной рыбы, в том числе изделий из рубленой рыбной массы. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья, в том числе желированных блюд.	42	
		18	1-2
	<b>Практическая работа № 33-44:</b> Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. Расчет количества порций сложных холодных блюд из рыбы из имеющихся продуктов. Подбор и расчет рецептуры сложных холодных блюд из рыбы. Подбор и расчет рецептуры сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. Составление акта контрольной проработки сложных холодных блюд из рыбы. Составление акта контрольной проработки сложных холодных блюд из нерыбного	12	2-3

	<p>водного сырья.</p> <p>Расчет калорийности готовых сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>Расчет калорийности готовых сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда из рыбы.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда из нерыбного водного сырья.</p> <p>Составление калькуляции продажных цен на сложные холодные блюда из рыбы.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы № 5-6:</b></p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыба жареная под маринадом;</li> <li>- рыба, фаршированная в банкетном исполнении.</li> </ul> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыба в майонезе;</li> <li>- рыба, фаршированная луком;</li> <li>- студень рыбный.</li> </ul>	<b>12</b>	2-3
<p><b>Тема 3.4</b></p> <p>Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов.</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	<b>44</b>	
	<p>Ассортимент и классификация сложных холодных мясных блюд.</p> <p>Основные и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов.</p> <p>Технология процесса приготовления, приготовление и оформление сложных холодных блюд из отварного, жареного, запеченного мяса.</p> <p>Технология процесса приготовления, приготовление и оформление фаршированных и заливных блюд из мяса, и мясных субпродуктов, в том числе изделий из рубленой массы.</p>	12	1-2



	<b>Практические работы № 45-58:</b> Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов. Расчет количества порций сложных холодных блюд из мяса из имеющихся продуктов. Подбор и расчет рецептуры сложных холодных блюд из мяса. Подбор и расчет рецептуры сложных холодных блюд из субпродуктов. Составление акта контрольной проработке сложных холодных блюд из мяса. Составление акта контрольной проработке сложных холодных блюд из субпродуктов. Расчет калорийности готовых сложных холодных блюд из мяса. Расчет калорийности готовых сложных холодных блюд из субпродуктов. Составление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда из мяса. Составление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда из субпродуктов. Схема технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса. Схема технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов. Составление калькуляции продажных цен на сложные холодные блюда из мяса.	14	2-3
	<b>Лабораторные работы № 7-9:</b> Приготовление холодных блюд из мяса и субпродуктов: - паштет из печени; - свинина шпигованная, соус хрен, холодный гарнир из овощей; Приготовление холодных блюд из мяса и мясной гастрономии - ветчина заливная с мясным салатом, соус майонез; - рулет из говядины с сыром, холодный гарнир. Приготовление заливных блюд из мяса и субпродуктов - язык заливной (порционно); - мясо заливное «Провансаль»; - мясо по – велингтонски.	18	2-3
Тема 3.5 Технология приготовления	<b>Содержание учебного материала:</b>	40	
	Ассортимент и классификация сложных холодных блюд из птицы.	20	1-2

сложных холодных блюд из птицы и субпродуктов.	Основные и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление сложных холодных блюд из отварной, жареной, запеченной птицы. Технология процесса приготовления, приготовление и оформление фаршированных и заливных блюд из птицы, и субпродуктов, в том числе изделий из рубленой массы.		
	<b>Практические работы № 59-66:</b> Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Расчет количества порций сложных холодных блюд из птицы из имеющихся продуктов. Подбор и расчет рецептуры сложных холодных блюд из птицы. Составление акта контрольной проработке сложных холодных блюд из птицы. Расчет калорийности готовых сложных холодных блюд из птицы. Составление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда из птицы. Схема технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы. Составление калькуляции продажных цен на сложные холодные блюда из птицы.	8	2-3
	<b>Лабораторные работы № 10-11:</b> Приготовление холодных блюд из птицы: - куриное филе, фаршированное паштетом из печени; - курица фаршированная (галантин); Приготовление холодных блюд из птицы: - куриное филе в сметанном соусе; - курица заливная.	12	2-3
<b>Тема 3.6</b> Контроль качества готовой продукции	<b>Содержание учебного материала:</b>	14	
	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.	14	1-2

	Проведение контроля качества готовой продукции в соответствии с нормативно - технологической документацией.		
<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений: «Греческая кухня - высокая культура средиземноморского питания»: «Французская кухня. Общие сведения о французской кухне. Словари французских кулинарных терминов» «Курт-бульоны, заправки, маринады. Букет гарниров» «Вина, подаваемые к французским блюдам. Традиционные французские соусы» «Прованские травы. Масляные смеси» «Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования» «Подбор приправ и правила соусной композиции сложных холодных соусов» «Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд» «Технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов» Подготовка презентации: «Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами» Подготовка презентации: «Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы» Подготовка презентации: «Техника подготовки и приготовление украшений из овощей и фруктов» Подготовка презентации: «Виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга» Подготовка сообщения: «Пищевая ценность мяса птицы, дичи» для приготовления блюд из птицы, дичи» Подготовка сообщения: «Маринады, специи, приправы, пряности» Подготовка сообщения: «Виды холодных блюд и закусок из лесной дичи и пернатой птицы в кухнях зарубежных стран» Подготовка сообщения: «Виды холодных блюд и закусок из птицы в кухнях зарубежных стран» Подготовка сообщения: «Ассортимент холодных блюд из птицы, дичи в различных зарубежных кухнях» Подготовка презентации: «Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных из различных продуктов» Подготовка презентации: «Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных Холодных блюд из рыбы» Подготовка сообщения: «Основные характеристики и пищевая ценность холодных блюд из рыбы» Подготовка сообщения: «Ценные породы рыб» Подготовка сообщения: «Пищевая ценность рыб речных пород. Добыча рыбы в Самарской области»		<b>134</b>	

Подготовка презентации: «Ассортимент легких холодных закусок для фуршетного стола» Подготовка презентации: «Варианты оформления холодных блюд» Подготовка презентации: «Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок» Подготовка презентации: «Сервировка фуршетного стола холодными блюдами и закусками» Подготовка презентации: «Посуда для подачи холодных блюд и закусок»		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Произвести организацию рабочих мест для приготовления бутербродов, легких и сложных холодных блюд, закусок и соусов. Демонстрировать умения по разработке ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок Произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Демонстрировать умения и навыки, используя различные методы подготовки ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с применением современного оборудования и инвентаря. Произвести осуществление контроля качества подготовленных ингредиентов. Произвести органолептическую оценку качества готовых продуктов, для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Демонстрация подбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. Демонстрация приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий. Произвести подготовку утиной и гусиной печени для приготовления легких и сложных холодных блюд. Демонстрация приготовления паштета из печени, оформление, отпуск. Демонстрация приготовления рыбы под майонезом, оформление, отпуск. Демонстрация приготовления закуски из птицы (филе из кур фаршированное «Шофруа»), оформление, отпуск. Произвести приготовление легких закусок из нерыбного водного сырья (кальмары фаршированные), оформление, отпуск. Демонстрировать умения по разработке ассортимента холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Осуществлять расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Демонстрировать умения и навыки, используя различные методы подготовки рыбы (при различных видах тепловой обработки) выбирать различные способы и приемы подготовки мяса и птицы с применением современного оборудования и инвентаря.	72	

<p>Демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Демонстрация знаний безопасности и санитарные правила при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>Осуществлять контроль качества подготовленных ингредиентов для приготовления сложной холодной продукции из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных холодных соусов.</p> <p>Произвести расчет количества продуктов для приготовления холодных соусов.</p> <p>Демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки ингредиентов для приготовления холодных соусов.</p> <p>Демонстрировать безопасность и проверку качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Произвести приготовление эмульсифицированных соусов.</p> <p>Произвести приготовление масляных смесей.</p> <p>Демонстрировать правила декорирования блюд сложными холодными соусами и методы определения их качества.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Организация производства холодного цеха и его участков.</p> <p>Произвести разработку ассортимента и организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Произвести расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров.</p> <p>Демонстрация органолептическим способом качество и соответствие основных и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению канапе и легких закусок.</p> <p>Демонстрация выбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасно пользоваться им при приготовлении канапе и легких закусок.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления канапе и легких закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Демонстрировать органолептическим способом правильность приготовления канапе и легких закусок и их готовность для подачи.</p> <p>Произвести сервировку и оформление канапе и легкие закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Демонстрация правильного температурного и временного режима при подаче и хранении канапе и легких закусок, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Демонстрация методов сервировки и способы подачи канапе и легких закусок.</p> <p>Демонстрировать варианты оформления канапе и легких закусок.</p>	72	

<p>Демонстрация знаний по температуре подачи канапе и легких закусок.</p> <p>Демонстрация требований к безопасности хранения приготовленных канапе и легких закусок, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Демонстрировать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления бутербродов, канапе и легких закусок.</p> <p>Произвести разработку ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>Произвести проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Демонстрировать расчет количества порций холодных блюд из имеющихся продуктов.</p> <p>Демонстрировать выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении сложных холодных рыбных и мясных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Произвести организацию технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса.</p> <p>Демонстрация приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Демонстрация оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Произвести организацию контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Демонстрация разработки ассортимента сложных холодных соусов.</p> <p>Произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Демонстрировать проверку качества продукции для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Произвести организацию технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Демонстрировать приготовление сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Демонстрация декорирования блюд холодными соусами.</p> <p>Произвести организацию контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.</p> <p>Демонстрировать актуальные направления декорирования блюд сложными холодными соусами.</p>		
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>	<b>546</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

#### **Технические средства оборудования:**

- компьютер;

#### **Оборудование лаборатории :**

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся), ванны моечные,
- стеллажи для сушки посуды,
- стеллажи открытые,
- плиты электрические,
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные).
- -инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, , формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**



1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Уч. пос. .-М.: Академия, 2015

**Дополнительные источники:**

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2013
3. Ловачева Т.Н., Мглинец А.И. , Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2011
4. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов.-М.: Экономика, 2010
5. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. -М.: Норма, 2010
6. Николаева М.А. Товарная экспертиза. -М.: Деловая литература, 2012
7. Справочник технолога общественного питания.-М.: колос, 2014

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – Консультант плюс
2. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru) – Издательский дом «Ресторанные ведомости»
3. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru) – «Ресторановед» - все о современном ресторанном бизнесе
4. <http://kulinaria1955.ru/> - Кулинария 1955
5. <http://u-samovara.ru/> - Кулинарный форум
6. <http://forum.good-cook.ru/main.html> - Кулинарный форум «Хорошая кухня»
7. <http://knigakulinara.ru/> - Книга кулинара
8. <http://pbprog.ru/> - Программный центр «Помощь образованию»
9. <http://www.mmenu.com/> - кулинарный сайт «Миллион меню»

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

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

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	- рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодные закуски.	выполнение практического задания
	-правильный расчет в приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	выполнение практического задания
	-оптимальная организация технологического процесса в соответствии с алгоритмом;	выполнение практического задания
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленных канапе, легких и сложных холодные закуски.	выполнение практического задания
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- рациональная разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	выполнение практического задания
	-оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	выполнение практического задания
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	-правильный расчет приготовления сложных холодных соусов.	выполнение практического задания
	-оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.	выполнение практического задания

	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	выполнение практического задания
--	--	----------------------------------

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области составления и использования бухгалтерской отчетности и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использование при решении профессиональных задач различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для	- Демонстрация навыков работы в бухгалтерских и нормативно - справочных программах	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

совершенствования профессиональной деятельности.		
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. -Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; -Владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося