

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Ю.А. Юшкова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рассмотрена и одобрена на заседании  
методического объединения спецдисциплин  
протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013г  
Председатель МО \_\_\_\_\_ Т.П. Лямченко

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 260807 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Зайцева Н.В.-преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО КМТТ

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию ГАУ ДПО(ПК)С Брянского института повышения квалификации работников образования.

Заключение Экспертного совета №\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2013 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ .....4 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .... 6 стр.
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ..... 7 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ..... 13 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ..... 15 стр.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**260807 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.02

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных

блюд и соусов;

- выбирать температурный и 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 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 из 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.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.02:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 455 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 253 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 130 часов;
- учебной практики-36 часов
- производственной практики – 36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для 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 овощей, 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. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	Раздел 1. ПМ.02 Выполнение технологических процессов приготовления. канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции	73	49	24	24		
ПК 2.2	Раздел 2. ПМ.02 Выполнения технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции	206	134	72	72		
ПК 2.3	Раздел 3. ПМ.02 Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции	104	70	54	34		
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>				36	
	<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>					36
	<b>Всего:</b>	<b>455</b>	<b>253</b>	<b>150</b>	<b>130</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02)

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	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02</b> Организация процесса приготовления и приготвление сложной холодной кулинарной продукции		383	
<b>МДК 02.01.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		253	
<b>Раздел 1ПМ 02</b> Выполнение технологических процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции <b>МДК 02.01.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		49	
<b>Тема 1.1</b> Холодные блюда и закуски. Горячие закуски	<b>Содержание</b>	25	
	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Пищевая ценность.		2
	2 Ассортимент. Классификация холодных блюд.		2
	3 Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных закусок .		2
	4 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря .		2
	5 Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.		2
	6 Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных закусок. Бутерброды и банкетные закуски. Ассортимент..		2
	7 Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Технологические требования к приготовлению, правила подачи		2
	8 Бутерброды .Ассортимент .Классификация		2
	9 Технология приготовления сложных и закусочных бутербродов.	2	



	10	Технологические требования к приготовлению, правила подачи бутербродов.		2
	11	Требования к качеству, режимы хранения и реализации бутербродов.		2
	12	Технология приготовления банкетных закусок, ассортимент ,правила подачи		2
	13	Закуски из рыбы, ассортимент, правила подачи.		2
	14	Технология приготовления закусок из рыбы.		2
	15	Закуски из нерыбного водного сырья, ассортимент,т ехнологические требования		2
	16	Правила хранения и реализации закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.		2
	17	Закуски из мясных продуктов .Ассортимент		2
	18	Технологические требования, правила подачи мясных продуктов.		2
	19	Требования к ккачеству ,правила хранения и реализации мясных закусок.		2
	20	Закуски из с/х птицы и дичи. Ассортимент.		2
	21	Технология приготовления ,правила подачи закусок из птицы.		2
	22	Требования к качеству режимы хранения и реализации закусок из птицы.		2
	23	Закуски из яиц и сыра.Ассортимент .Технология приготовления.		2
	24	Требования к качеству, режимы хранения и реалихзации закусок из яиц и сыра.		2
	25	Горячие закуски ,ассортимент ,трехнология приготовления ,требования к качеству.		2
	<b>Практические занятия</b>		24	
	1	Приготовление сложных и закусочных бутербродов		
	2	Приготовление банкетных закусок		
	3	Приготовление мясных закусок		
	4	Приготовление закусок из птицы		
	5	Приготовление закусок из яиц и сыра		
	6	Приготовление горячих закусок		
<b>Самостоятельная работа</b> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач Составление «Меню» на холодные закуски			24	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из рыбы, мяса, с/х Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из нерыбного Составление рекламных проспектов				
<b>Раздел 2. ПМ 02 МДК 02.01</b>			<b>118</b>	

<p>Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции <b>МДК 02.01.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>																																									
<p><b>Тема 2.1</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>Холодные блюда из рыбы. Пищевая ценность .Ассортимент</td></tr> <tr><td>2</td><td>Виды оборудования и инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы.</td></tr> <tr><td>3</td><td>Технология приготовления рыбы фаршированной</td></tr> <tr><td>4</td><td>Технология приготовления рыбы заливной.</td></tr> <tr><td>5</td><td>Технологические процессы и приготовление холодных блюд из рыбы.</td></tr> <tr><td>6</td><td>Гарниры и способы их подбора к холодным блюдам из рыбы</td></tr> <tr><td>7</td><td>Фарши и критерии их подбора к холодным блюдам из рыбы</td></tr> <tr><td>8</td><td>Расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд</td></tr> <tr><td>9</td><td>Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы</td></tr> <tr><td>10</td><td>Расчет себестоимости холодных блюд из рыбы.</td></tr> <tr><td>11</td><td>Особенности оформления и отпуска холодных блюд из рыбы</td></tr> <tr><td>12</td><td>Требования к качеству ,режимы хранения и реализации</td></tr> <tr><td>13</td><td>Ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических товаров</td></tr> <tr><td>14</td><td>Правила обработки рыбных гастрономических товаров</td></tr> <tr><td>15</td><td>Технология приготовления холодных блюд из рыбных гастрономических товаров</td></tr> <tr><td>16</td><td>Требования к качеству, правила подачи ,хранения и реализации</td></tr> <tr><td>17</td><td>Ассортимент холодных блюд из нерыбного водного сырья</td></tr> <tr><td>18</td><td>Особенности обработки и технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья</td></tr> <tr><td>19</td><td>Требования к качеству ,подаче ,хранению и реализации</td></tr> </table>	1	Холодные блюда из рыбы. Пищевая ценность .Ассортимент	2	Виды оборудования и инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы.	3	Технология приготовления рыбы фаршированной	4	Технология приготовления рыбы заливной.	5	Технологические процессы и приготовление холодных блюд из рыбы.	6	Гарниры и способы их подбора к холодным блюдам из рыбы	7	Фарши и критерии их подбора к холодным блюдам из рыбы	8	Расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд	9	Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы	10	Расчет себестоимости холодных блюд из рыбы.	11	Особенности оформления и отпуска холодных блюд из рыбы	12	Требования к качеству ,режимы хранения и реализации	13	Ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических товаров	14	Правила обработки рыбных гастрономических товаров	15	Технология приготовления холодных блюд из рыбных гастрономических товаров	16	Требования к качеству, правила подачи ,хранения и реализации	17	Ассортимент холодных блюд из нерыбного водного сырья	18	Особенности обработки и технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья	19	Требования к качеству ,подаче ,хранению и реализации	19	
1	Холодные блюда из рыбы. Пищевая ценность .Ассортимент																																								
2	Виды оборудования и инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы.																																								
3	Технология приготовления рыбы фаршированной																																								
4	Технология приготовления рыбы заливной.																																								
5	Технологические процессы и приготовление холодных блюд из рыбы.																																								
6	Гарниры и способы их подбора к холодным блюдам из рыбы																																								
7	Фарши и критерии их подбора к холодным блюдам из рыбы																																								
8	Расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд																																								
9	Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы																																								
10	Расчет себестоимости холодных блюд из рыбы.																																								
11	Особенности оформления и отпуска холодных блюд из рыбы																																								
12	Требования к качеству ,режимы хранения и реализации																																								
13	Ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических товаров																																								
14	Правила обработки рыбных гастрономических товаров																																								
15	Технология приготовления холодных блюд из рыбных гастрономических товаров																																								
16	Требования к качеству, правила подачи ,хранения и реализации																																								
17	Ассортимент холодных блюд из нерыбного водного сырья																																								
18	Особенности обработки и технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья																																								
19	Требования к качеству ,подаче ,хранению и реализации																																								
<p><b>Тема 2.2</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>Холодные блюда из мяса. Ассортимент .Характеристика</td></tr> <tr><td>2</td><td>Технологическое оборудование и инвентарь ,используемые при приготовлении холодных блюд из мяса</td></tr> <tr><td>3</td><td>Технология приготовления холодных блюд из мяса</td></tr> <tr><td>4</td><td>Технология приготовления поросенка заливного</td></tr> <tr><td>5</td><td>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса</td></tr> <tr><td>6</td><td>Требования и оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса</td></tr> <tr><td>7</td><td>Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных блюд из мяса</td></tr> <tr><td>8</td><td>Температурный и санитарный режимы приготовления сложных мясных блюд</td></tr> <tr><td>9</td><td>Варианты комбинирования способов приготовления сложных мясных блюд</td></tr> <tr><td>10</td><td>Оформление и подача сложных мясных блюд</td></tr> </table>	1	Холодные блюда из мяса. Ассортимент .Характеристика	2	Технологическое оборудование и инвентарь ,используемые при приготовлении холодных блюд из мяса	3	Технология приготовления холодных блюд из мяса	4	Технология приготовления поросенка заливного	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса	6	Требования и оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса	7	Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных блюд из мяса	8	Температурный и санитарный режимы приготовления сложных мясных блюд	9	Варианты комбинирования способов приготовления сложных мясных блюд	10	Оформление и подача сложных мясных блюд	33																			
1	Холодные блюда из мяса. Ассортимент .Характеристика																																								
2	Технологическое оборудование и инвентарь ,используемые при приготовлении холодных блюд из мяса																																								
3	Технология приготовления холодных блюд из мяса																																								
4	Технология приготовления поросенка заливного																																								
5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса																																								
6	Требования и оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса																																								
7	Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных блюд из мяса																																								
8	Температурный и санитарный режимы приготовления сложных мясных блюд																																								
9	Варианты комбинирования способов приготовления сложных мясных блюд																																								
10	Оформление и подача сложных мясных блюд																																								

	11	Правила подбора и ассортимент для сложных мясных блюд		2
	12	Требования к качеству и сроки реализации сложных мясных блюд		2
	13	Ассортимент холодных блюд из мясных гастрономических товаров		2
	14	Технология приготовления блюд из мясных гастрономических товаров		2
	15	Требования к качеству ,правила подачи реализации блюд из мясных гастрономических товаров		2
	16	Холодные блюда из с\х птицы ,дичи. Ассортимент		2
	17	Технологическое оборудование и инвентарь.		2
	18	Технология приготовления холодных блюд из птицы		2
	19	технология приготовления курицы фаршированной- галантина		2
	20	технология приготовления курицы заливной		2
	21	расчет массы птицы и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из птицы		2
	22	правила подбора гарниров для сложных холодных блюд из птицы		2
	23	составление технологических схем на холодные блюда из птицы		2
	24	правила оформления и варианты подачи холодных блюд из птицы		2
	25	требования к качеству, сроки реализации и хранения		2
	26	ассортимент холодных блюд из субпродуктов		2
	27	правила органолептической оценки сырья, оборудование и инвентарь		2
	28	технология приготовления холодных блюд из субпродуктов.		2
	29	Технология приготовления блюд из гусиной и утиной печени Технология приготовления паштетов		2
	30	Правила расчета массы продуктов при приготовлении холодных блюд из субпродуктов		2
	31	Требования к качеству и сроки реализации холодных блюд из субпродуктов		2
	32	Холодные блюда из с\х птицы, субпродуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска.		2
	33	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
	<b>Практические занятия</b>		72	
	1	Приготовление холодных блюд из рыбы		
	2	Приготовление заливной рыбы		
	3	Приготовление фаршированной рыбы		
	4	Приготовление блюд из рыбной гастрономии		
	5	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья		
	6	Приготовление блюд из мяса		
	7	Приготовление блюд из гусиной и утиной печени		
	8	Приготовление паштетов		
	9	Приготовление заливного мяса		
	10	Приготовление заливной птицы		
	11	Приготовление галантина		

	12	Приготовление блюд из мясной гастрономии		
<b>Самостоятельная работа</b> Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Работа с дополнительной литературой Решение ситуационных задач Составление технологических карт на холодные блюда			72	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Подготовка рефератов по теме »Холодные блюда» Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов»				
<b>Раздел 3. ПМ.02</b> Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции <b>МДК 02.01.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			104	
<b>Тема 3.1.</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов	Содержание		26	
	1	Соусы: понятие, назначение.		2
	2	Классификация и ассортимент соусов		2
	3	Сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовления соусов.		2
	4	Технология приготовления основного красного соуса.		2
	5	Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса.		2
	6	Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.		2
	7	Технология приготовления белого соуса на мясном бульоне.		2
	8	Ассортимент производных белого соуса на мясном бульоне, технология их приготовления.		2
	9	Технология приготовления белого соуса на рыбном бульоне.		2
	10	Использование белого соуса, требования к качеству		2
	11	Режимы хранения и реализации белого соуса и его производных		2
	12	Ассортимент сметанных соусов различной консистенции		2
	13	Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления		2
	14	особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения яично-масляных соусов		2
	15	Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского.		2
	16	Масляные смеси. Ассортимент		2

	17	Использование масляных смесей. Требование к качеству.		2
	18	Технология приготовления соуса майонез , его особенности		2
	19	особенности приготовления производных соуса майонез., их использование.		2
	20	Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса.		2
	21	Заправки, технология их приготовления.		2
	22	Физико-химическая структура заправок.		2
	23	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование.		2
				2
	24	требования к качеству соусов на уксусе, режимы хранения и реализации.		2
	25	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.		2
	26	Подбор оборудования ,инвентаря для соусного цеха с учетом производственной программы		2
<b>Практические занятия</b>		54		
1	Приготовление соуса красного основного			
2	Приготовление соуса белого на рыбном бульоне			
3	приготовление производных белого основного соуса			
4	приготовление сметанного соуса и его производных			
5	приготовление яично-масляных смесей			
6	Приготовление масляных смесей			
7	приготовление соуса голандского			
8	приготовление соуса майонез и его производных			
9	приготовление заправок и соусов на уксусе			
<b>Самостоятельная работа</b> Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов Работа с конспектом Решение ситуационных задач Отработка навыков приготовления холодных соусов		34		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> 1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме 2 Работа с нормативными документами (сборник рецептур) 3 подготовка рефератов на тему »Декорирование тарелок соусами» 4 подготовка презентация на тему »Соусы, их значение»				

<p><b>Учебная практика</b>  Виды работ:  -приготовление сложных и закусочных бутербродов  -приготовление сложных холодных закусок  -приготовление сложных холодных блюд из мяса птицы  -приготовление сложных холодных блюд из рыбы  -приготовление сложных холодных блюд из мяса  -приготовление холодных соусов, используя различные способы и приемы подготовки для сложных блюд</p>	36	
<p><b>Производственная практика</b>  Виды работ:  Разработка ассортимента и приготовление сложных и закусочных бутербродов  Разработка ассортимента и приготовление сложных холодных закусок  Разработка ассортимента и приготовление сложных холодных блюд из мяса птицы  Разработка ассортимента и приготовление сложных холодных блюд из рыбы  Разработка ассортимента и приготовление сложных холодных блюд из мяса  Разработка ассортимента и приготовление холодных соусов, используя различные способы и приемы подготовки для сложных блюд</p>	36	
Всего	455	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации рабочей программы профессионального модуля имеется кабинет «Технология кулинарного производства» и лаборатория «Повар кондитер».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия

Оборудование лаборатории:

1. стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
2. электромеханическое оборудование (мясорубка),
3. холодильное оборудование
4. жарочный шкаф
5. электрическая плита

Реализация рабочей программы профессионального модуля **ПМ.02** заканчивается обязательной производственной практикой в объеме 36 часов. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется концентрированно при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,1999
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,1988

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».



7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2000
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение МДК 02.01.«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

#### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обеспечивается преподавателем, имеющим высшее профессиональное образование и вторую квалификационную категорию, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Имеет опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы. Преподаватель проходит стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года..

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;</li> <li>• приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме :</li> <li>• Защиты практических работ;</li> <li>• Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>• Тестирование по разделу МДК</li> <li>• Зачет по учебной и производственной практики</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы рыбы, мяса, птицы для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме :</li> <li>• Защиты практических работ;</li> <li>• Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>• Тестирование по разделу МДК</li> <li>• Зачет по учебной и производственной практики</li> </ul>

	<p>приготовления холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>● организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;</li> <li>● подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>● контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>● умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>● умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>● использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>● выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>● расчет сырья для приготовления холодных соусов</li> <li>● осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>● организация технологического процесса приготовления холодных соусов</li> <li>● приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>● контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Текущий контроль в форме :</li> <li>● Защиты практических работ;</li> <li>● Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>● Тестирование по разделу МДК</li> <li>● Зачет по учебной и производственной практики</li> <li>● Дифференцированный зачет по МДК 02.01</li> </ul>

## Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>• (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>