КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
директор ОАПОУ «ДАТК»
_____ Т.Ф.Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК специальностей естественно-научного профиля

Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н. Силакова /

Рабочая программа **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 3 от «17 » февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф. Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 378 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 378 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов* профессионального модуля**	**Всего часов** (макс. учебная нагрузка и практики)	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			**Самостоятельная работа обучающегося,** часов		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК2.1-2.3	**Раздел 1.** Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	**36**	**10**	*	*	**14**	*	**12**	
ПК 2.1.	**Раздел 2.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	54	**22**	6		**26**		**6**	
ПК 2.2.	**Раздел 3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	**70**	**34**	18		**24**		**12**	
ПК 2.3.	**Раздел 4.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	**146**	**114**	66		**26**		**6**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	**72**							**72**
	Всего:	**378**	**180**	90	**-**	**90**	**-**	**36**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			24	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания	**Содержание**		4	**
	1.	Организация приемки, хранения продовольственного сырья на производстве, оценка запасов сырья на производстве. Хранение и расход продуктов на производстве. Оценка состояния запасов сырья на производстве. Способы и формы инструктирования персонала по безопасному хранению пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильного хранения и расхода продуктов на производстве.	2	
	2.	Решение ситуационных заданий по правилам приёмки, хранения и расхода продуктов на производстве.	2	
Тема 1.2. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной ку-	**Содержание**		6	**
	1	Технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для приготовления холодной кулинарной продукции. Использование необходимого технологического оборудования (овощерезок, блендеров, куттера, миксеров, слайсеров, многофункциональных комбайнов, жароч-	2	

линарной продукции		ных шкафов, фритюрниц, электрогрилей, гриль-саламандры, пароконвектоматов, пароварок, теплового мармита, холодильного оборудования, морозильного оборудования) для приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Применение форм-вырубок, мини-форм для запекания, сковород, кастрюль, ножей, венчика, разделочных досок и гастрономических емкостей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов при смешивании, измельчении, формовки, нарезки, вырубки, начинки изделий, запекании, насаживании на шпажки, медленном добавлении с тщательным размешиванием, взбивании, введении добавок, растирании, коррекции, порционировании.		
	2	**Организация рабочих мест.** Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных соусов, канапе, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Оснащение рабочих мест необходимым производственным инвентарём и инструментами.	2	
	3	Решение производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря и организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.			14	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составить инструкцию по безопасной эксплуатации технологического оборудования для нарезки овощей, гастрономических продуктов. 2. Изучить Инструкцию о порядке приёмки продукции производственного назначения и товаров народного потребления по количеству (П-6) и Инструкцию о порядке приёмки продукции производственного назначения и товаров народного потребления по качеству (П-7). 3. Ознакомиться с сопроводительными документами, удостоверяющими качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. 4. Составить схему организации рабочего места для приготовления холодных соусов. 5. Составить схему организации рабочего места для приготовления канапе. 6. Составить схему организации рабочего места для приготовления холодных закусок. 7. Составить схему организации рабочего места для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 8. Изучить санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 9. Изучить основные причины электротравматизма при эксплуатации оборудования, используемого для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.				
Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов			**48**	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 2.1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов	**Содержание**		4	
	1	**Характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложных холодных соусов** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к сложным холодным соусам. Использование соусов промышленного производства, уксусов и их заменителей и др. сырья для приготовления сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.	2	

	2	**Пряности, приправы и их характеристика.** Ассортимент и характеристика пряностей, приправ, ароматических смесей, вкусовых добавок, используемых при приготовлении сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов. Механическая кулинарная обработка новых видов овощей.	2	
Тема 2.2. Приготовление сложных холодных соусов.	**Содержание**		22	
	1	**Основные методы приготовления сложных холодных соусов** Методы приготовления сложных холодных соусов: смешивание, медленное добавление с тщательным размешиванием, взбивание, введение добавок, растирание, коррекция, порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов. Применение современных направлений в технологии приготовления и завершении приготовления сложных холодных соусов.	2	
	2	**Приготовление соуса майонез и его производных** Классификация и ассортимент сложных холодных соусов. Температура подачи сложных холодных соусов. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Органолептические способы определения степени готовности соуса майонез. Подходящие блюда и закуски для подачи с соусом майонез. Требования к безопасности хранения приготовленных заготовок для соуса майонез и готового соуса майонез, предназначенного для последующего использования.	2	
	3	**Приготовление холодных соусов на основе кисломолочных продуктов** Технология приготовления сложных холодных соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок. Органолептические способы определения степени готовности соусов на основе кисломолочных продуктов. Подходящие блюда и закуски для подачи с соусами на основе кисломолочных продуктов. Температурный и санитарный режим хранения готовых соусов.	2	
	4	**Приготовление фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули)** Технология приготовления сложных холодных фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули). Методы сервировки и подачи сложных холодных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Составление технологических схем приготовления соусов.	2	
	5	**Приготовление салатных заправок, соусов на основе уксуса** Технология приготовления салатных заправок. Приготовление соусов на основе уксуса, столовой горчицы.	2	

		Основные соусные предпочтения и технология приготовления холодных соусов у различных народов мира. Требование к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации.		
	6	**Технологический процесс приготовления соусов-дипов, декорирование тарелок сложными холодными соусами** Ассортимент и технология приготовления соусов-дипов. Подготовка продуктов к дипам. Температурный и санитарный режим хранения готовых соусов. Применение правил соусной композиции сложных холодных соусов. Правила декорирования и варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.	2	
		Практическая работа №1 «Приготовление сложных холодных соусов, соуса майонез и его производных» 1. Расчёт сырья для приготовления сложных холодных соусов, соуса майонез и его производных, с учетом взаимозаменяемости сырья: соуса «Цезарь», тартар, соуса майонез с желе, соуса пикантного, равигот, майонеза «Шантальи», соуса-крема из йогурта, соуса из горчицы с каперсами, соуса «кули» из помидоров и сладкого перца, соуса «Кумберланд». 2. Органолептическая оценка качества сложных холодных соусов. 3. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов.	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.			26	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Изучить современные направления в технологии приготовления сложных холодных соусов 2. Определить принципы подбора пряностей и приправ для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 3. Ознакомиться с органолептическими методами определения качества холодных соусов 4. Разработать рецептуры холодных соусов для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы (не менее трех наименований). 5. Разработать технологические схемы приготовления холодных соусов для блюд из рыбы, мяса, птицы (по заданию преподавателя). 6. Разработать варианты декорирования тарелок соусами. 7. Составить таблицы «Требования к качеству холодных соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции». 8. Изучить профессиональную литературу: журналы «Питание и общество», «Шеф», «Школа гастронома», «Гастроном», подготовить рефераты, доклады, сообщения по теме. 9. Просмотреть «мастер классы» (видеоматериалы) по приготовлению сложных холодных соусов. 10. Посетить мастер-классы шеф-поваров, выставки кулинарного мастерства.				

Раздел 3. Технологический процесс приготовления канапе, легких холодных закусок			58	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления канапе	**Содержание**		6	**
	1.	**Технологический процесс приготовления основ для канапе и их сочетаемость с ингредиентами для приготовления канапе.** Ассортимент и технология приготовления основ для канапе из теста: йоркширские пудинги; блинчики; основы из слоеного, песочного, заварного и пресного теста. Приготовление основ для канапе из хлеба, овощей и грибов. Использование различных вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, овощных основ, выпеченных мелкоштучных полуфабрикатов из теста с ингредиентами для приготовления канапе. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.	2	
	2	**Технология приготовления начинок для канапе, приготовление масляных смесей** Технологический процесс приготовления начинок для канапе, масляных смесей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Методы приготовления канапе: формовка, нарезка, вырубка, охлаждение, порционирование. Актуальные направления в приготовлении и оформлении канапе.	2	
	3	**Технологический процесс приготовления канапе.** Характеристика ассортимента и технология приготовления канапе. Применение различных вариантов оформления канапе. Температура подачи канапе. Органолептические способы определения степени готовности канапе. Методы сервировки. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовлении и оформлении канапе. Требования к качеству готовых канапе и заготовок для них, условия хранения и сроки реализации.	2	
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, легких холодных закусок	**Содержание**		28	**
	1.	**Характеристика основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных закусок. Методы приготовления и оформления холодных закусок** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подбора пряностей и приправ для приготовления холодных закусок. Полуфабрикаты, используемые для оформления и подачи холодных закусок: волованы, тарталетки, профитроли, сырные корзиночки и др.	2	

	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких закусок. Характеристика методов приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, перемешивание, начинка изделий, взбивание, порционирование.		
2	**Технология приготовления начинок для легких холодных закусок.** Приготовление начинок для приготовления легких холодных закусок. Применение различных вариантов оформления холодных закусок. Гармоничное сочетание основных продуктов с оформительскими элементами. Требования к качеству холодных закусок, условия хранения, подачи, сроки реализации.	2	
3	**Приготовление легких закусок из овощей.** Характеристика ассортимента и технология приготовления легких закусок из овощей. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Расчет сырья.	2	
4	**Приготовление современных салатов ресторанной кухни.** Технология приготовления современных салатов ресторанной кухни, салатов-коктейлей, теплых салатов с использованием современных видов нарезки. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	2	
5	Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций легких холодных закусок и канапе с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур блюд и нормативных документов. Составление технологических и технико-технологических карт на канапе, легкие холодные закуски.	2	
Лабораторная - практическая работа №1 «Приготовление канапе с использованием хлеба и различных видов теста»		6	
1.	Расчет сырья для приготовления канапе с использованием хлеба и различных видов теста, с учетом взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
2	Приготовление канапе и использованием хлеба и изделий из различных видов теста: - Канапе с сыром и окороком, Р№25 - Корзиночки с морепродуктами, Р№35 - Волованы с курицей, Р№38. Органолептические способы определения степени готовности канапе. Методы сервировки.		
Лабораторная - практическая работа №2 «Приготовление легких холодных закусок из овощей»		6	
1	Расчет сырья для приготовления легких холодных закусок из овощей, с учетом сезонности.		

	2	Приготовление легких холодных закусок из овощей: - Помидоры фаршированные крабовыми палочками, Р№212 - Перец фаршированный сыром, Р№218 - Рулетики из баклажанов с овощами, Р№207 Органолептические способы определения степени готовности легких холодных закусок. Методы сервировки.		
	Лабораторная - практическая работа №3 «Приготовление салатов»		6	
	1	Расчет сырья для приготовления салатов, с учетом сезонности и взаимозаменяемости сырья.		
	2	Приготовление салатов: - Салат «Греческий», Р№74 - Салат коктейль по швейцарски, Р№155 - Салат «Цезарь», Р№132 - Соус «Цезарь» р№1035		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.			24	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Изучить современные направления в технологии приготовления канапе и легких холодных закусок 2. Определить принципы подбора пряностей и приправ для приготовления канапе и легких холодных закусок. 3. Ознакомиться с органолептическими методами определения качества канапе и легких холодных закусок. 4. Разработать рецептуры канапе и легких холодных закусок (не менее трех наименований). 5. Составить таблицы «Требования к качеству канапе и легких холодных закусок. 6. Изучить профессиональную литературу: журналы «Питание и общество», «Шеф», «Школа гастронома», «Гастроном», подготовить рефераты, доклады, сообщения по теме. 7. Просмотреть «мастер классы» (видеоматериалы) по приготовлению канапе и легких холодных закусок. 8. Посетить мастер-классы шеф-поваров, выставки кулинарного мастерства.				
Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и сельскохозяйственной			142	

(домашней) птицы			
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 4.1. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы	**Содержание**	42	
	1 **Характеристика гарниров, заправок, соусов для холодных сложных блюд и закусок из рыбы** Ассортимент и технология приготовления гарниров для сложных холодных блюд, варианты использования. Рыбное желе. Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для приготовления холодных блюд из рыбы. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных закусок.	2	
	2 **Варианты оформления и методы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы** Варианты оформления и методы сервировки сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Характеристика методов приготовления сложных холодных блюд: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение. Приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных блюд и закусок из рыбы.	2	
	3 **Технология приготовления холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов.** Ассортимент и приготовление холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов (рыбы холодного и горячего копчения), правила порционирования и подачи. Особенности приготовления маринованных сложных холодных закусок, блюд из рыбы (семги малосоленой, маринованное филе, карпаччо из сёмги, тартар из лосося, креветок и др.). Требования к качеству, температурный и временной режим при подаче и хранении.	2	
	4 **Приготовление фаршированных сложных холодных закусок, блюд из рыбы** Приготовление фаршированных сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Правила порционирования и отпуска. Требования к качеству, температурный и временной режим при подаче и хранении.	2	

5	**Технология приготовления муссов, паштетов из рыбы** Ассортимент и технологический процесс приготовления муссов и паштетов. Правила порционирования и отпуска. Требования к качеству, температурный и временной режим при подаче и хранении.	2	
6	**Технологический процесс приготовления заливных холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов** Ассортимент и приготовление заливных холодных закусок и блюд из рыбы, правила порционирования и отпуска. Требования к качеству, температурный и временной режим при подаче и хранении.	2	
7	**Характеристика закусок из рыбы для фуршетного стола** Приготовление закусок из рыбы для фуршетного стола, закуски из морепродуктов, ассортимент, особенности подачи. Требования к качеству, температурный и временной режим при подаче и хранении.	2	
8	**Приготовление закусок из сельди** Приготовление закусок из сельди. Требования к качеству, температурный и временной режим при подаче и хранении. Основные предпочтения и технология приготовления холодных закусок у различных народов мира.	2	
9	Разработка новых видов кулинарной продукции. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные блюда из рыбы и соусы к ним.	2	
	Практическая работа №2 «Приготовление маринованных сложных холодных закусок из рыбы»	6	
	. 1. Расчет сырья для приготовления маринованных сложных холодных закусок из рыбы: маринованное филе, карпаччо из семги, тартара из лосося, креветок. . 2. Органолептические способы определения степени готовности закусок из рыбы. . 3. Разработка НТД (составление ТТК, КК)		
	Практическая работа №3 «Приготовление муссов и паштетов из рыбы»	6	
	. 1. Расчет сырья для приготовления муссов и паштетов из рыбы: мусса из семги, мусса из крабов, паштета из рыбы. Требования к качеству блюд. **2.** Составление технологических схем приготовления блюд. **3.** Разработка технико – технологических карт.		
	Лабораторно - практическая работа №4 «Приготовление заливных холодных блюд и закусок из рыбы для фуршетного стола»	6	

	1. Расчет сырья для приготовления заливных холодных блюд и закусок из рыбы для фуршетного стола, с учетом взаимозаменяемости продуктов. 2. Приготовление заливных холодных блюд и закусок из рыбы для фуршетного стола: - Ассорти рыбное, Р№245 - Креветки заливные, Р№249 - Желе №1044 Требования к качеству блюд.		
	Лабораторно – практическая работа №5 «Приготовление фаршированных сложных холодных закусок и блюд из рыбы» **1** Расчет сырья для приготовления фаршированных сложных холодных закусок и блюд из рыбы, с учетом взаимозаменяемости продуктов. **2** Приготовление фаршированных сложных холодных закусок и блюд из рыбы: - Террина из рыбы с овощами; - Рулета из филе с шампиньонами. Органолептические способы определения степени готовности закусок из рыбы. Методы сервировки.	6	
Тема 4.2. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса	**Содержание**	40	
	1 **Характеристика продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок и блюд из мяса** Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса. Ассортимент и технология приготовления гарниров для сложных холодных блюд из мяса, варианты использования. Мясное желе. Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для приготовления холодных блюд из мяса.	2	
	2 **Методы сервировки и варианты оформления сложных холодных закусок и блюд из мяса** Методы сервировки и варианты оформления, техника изготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов. Требования к качеству, температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из мяса.	2	
	3 **Процесс приготовления сложных холодных закусок из отварного, жареного и запеченного мяса** Ассортимент и приготовление сложных холодных закусок из отварного и жареного мяса, особенности подачи блюд. Требования к качеству, режим хранения сложных холодных блюд из мяса.	2	
	4 **Технология приготовления маринованных сложных холодных закусок из мяса.** Приготовление маринованных сложных холодных закусок из мяса. Правила порционирования и отпуска. Требования к качеству, температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из мяса. Ассортимент маринадов.	2	

	5	**Приготовление фаршированных сложных холодных закусок, блюд из мяса** Ассортимент и приготовление фаршированных сложных холодных закусок, блюд из мяса. Правила порционирования и отпуска. Температурный и временной режим при приготовлении и отпуске блюд.	2	
	6	**Технология приготовления муссов, паштетов, рулетов, терринов из мяса и мясных продуктов, заливных холодных закусок их мяса** Технологический процесс приготовления муссов, паштетов, рулетов, терринов из мяса и мясных продуктов, заливных холодных закусок. Ассортимент. Правила порционирования и отпуска. Температурный и временной режим при приготовлении и отпуске блюд.	2	
	7	**Процесс приготовления закусок для фуршетного стола** Приготовление закусок для фуршетного стола, особенности подачи. Температурный и временной режим при приготовлении и отпуске блюд.	2	
	8	Решение ситуационных задач. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса и соусов к ним. Оформление технологических и технико-технологических карт на сложную холодную кулинарную продукцию.	2	
	Практическая работа №4 «Приготовление фаршированных сложных холодных блюд и закусок из мяса» 1. Расчет сырья для приготовления фаршированных сложных холодных закусок и блюд из мяса: рулетов, поросёнка фаршированного, языка фаршированного, холодной говядины с майонезом. Требования к качеству блюд. 2. Составление технологических схем приготовления блюд		6	
	Практическая работа №5 «Приготовление муссов, паштетов, рулетов и терринов из мяса и мясных продуктов» **1.** Расчет сырья для приготовления муссов, паштетов, рулетов и терринов из мяса и мясных продуктов, с учетом взаимозаменяемости продуктов и потерь при тепловой обработке: **2.** Органолептические способы определения степени готовности муссов, паштетов из мяса. Методы сервировки. **3.** Составление технологических и технико - технологических карт.		6	
	Лабораторно – практическая работа №6 «Приготовление заливных холодных блюд и закусок из мяса» **1** Расчет сырья для приготовления заливных холодных закусок и блюд из мяса, с учетом потерь при тепловой обработке. **2** Приготовление заливных холодных блюд и закусок из мяса: - Свинина заливная, Р№258 - Заливное ассорти, Р№259		6	

		- Желе №1044 - Гарнир № 954 Температурный и временной режим при приготовлении и отпуске блюд.		
		Практическая работа №6 «Приготовление маринованных закусок из мяса и закусок из мяса для фуршетного стола» 1. Расчет сырья для приготовления маринованных закусок из мяса и закусок из мяса для фуршетного стола: рулетиков из пармской ветчины, маринованной гусиной печени, карпаччо, телятины с латуком. 2. Органолептические способы определения степени готовности закусок из мяса. Методы сервировки. Требования к качеству закусок. 3. Разработка нормативно – технологической документации: ТК, ТТК, КК.	6	
Тема 4.3. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции из птицы.		**Содержание**	32	
	1	**Характеристика продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок и блюд из птицы** Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из птицы. Варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения готовых сложных холодных закусок, блюд из птицы, соусов, заготовок для них.	2	
	2	**Технологический процесс приготовления маринованных холодных закусок из птицы.** Приготовление маринованных холодных закусок из птицы. Ассортимент, особенности подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3	**Приготовление фаршированных холодных закусок из птицы** Ассортимент и приготовление фаршированных холодных закусок. Особенности подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4	**Технология приготовления муссов, паштетов, рулетов, терринов из птицы и дичи** Ассортимент и технологический процесс приготовление паштетов, терринов, рулетов из птицы, куриной, утиной и гусиной печени, медальонов с гусиной печенью, особенности подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5	**Технологический процесс приготовления заливных холодных закусок из птицы и дичи** Приготовление заливных холодных закусок из птицы, дичи: заливное из курицы. Правила порционирования и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6	**Приготовление закусок для фуршетного стола** Технология приготовления закусок для фуршетного стола. Ассортимент, особенности приготовления и подачи мини-галантинов из курицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	7	Решение ситуационных задач. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из птицы и соусов к ним в соответствии с данными Сборников рецептур и нормативных документов.	2	

	Оформление технологических и технико-технологических карт на сложную холодную кулинарную продукцию из птицы.		
	Лабораторно – практическая работа №7 «Приготовление фаршированных холодных блюд и закусок из птицы» **1** Расчет сырья для приготовления фаршированных холодных блюд и закусок из птицы: **2** Приготовление фаршированных холодных блюд и закусок из птицы: - Филе кур фаршированное, Р№261 - Рулет из курицы с омлетом, Р№262 Органолептическая оценка качества закусок, температура подачи.	6	
	Практическая работа № 7 «Приготовление паштетов и заливных блюд и закусок из птицы» **1** Расчет сырья для приготовления паштетов и заливных блюд и закусок из птицы: заливного из курицы, паштета из куропаток, паштета из куриной печени, паштета из утиной печени, куриного паштета с грибами, сыра из птицы и дичи. **2** Органолептическая оценка качества блюд и закусок из птицы. **3** Составление технологических схем приготовления блюд и закусок из птицы.	6	
	Практическая работа № 8 «Приготовление рулетов, терринов и закусок из птицы и дичи для фуршетного стола» **1** Расчет сырья для приготовления: рулетов, терринов и закусок из птицы и дичи для фуршетного стола: мини-галантинов из курицы, терринов, рулетов из птицы, куриной, утиной и гусиной печени, медальонов с гусиной печенью. **2** Разработка технико – технологических карт. **3** Органолептическая оценка качества закусок из птицы и дичи, требования к качеству.	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.		26	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Изучить современные направления в технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса, птицы. 2. Определить принципы подбора пряностей и приправ для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. 3. Ознакомиться с органолептическими методами определения качества холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. 4. Разработать рецептуры сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 5. Составить таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд и закусок из рыбы», «Требования к качеству сложных холодных блюд и закусок из мяса», «Требования к качеству сложных холодных блюд и закусок из птицы». 6. Изучить профессиональную литературу: журналы «Питание и общество», «Шеф», «Школа гастронома», «Гастроном», подготовить			

рефераты, доклады, сообщения по теме. 7. Просмотреть «мастер классы» (видеоматериалы) по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. 8. Посетить мастер-классы шеф-поваров, выставки кулинарного мастерства.		
Учебная практика (по профилю специальности) по модулю ПМ 02 проводится концентрированно. **Виды работ:** 1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов, канапе, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. . Ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов, методами контроля качества. Изучение температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов, в соответствии с санитарными нормами и правилами. 2. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции и овладение навыками его безопасной эксплуатации. . Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства канапе и лёгких холодных закусок. 3. Приготовление канапе, гарниров для холодных блюд и закусок, мясного и рыбного желе с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. 4. Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки рыбы для сложных холодных блюд. .Приготовление и оформление холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов, закусок из сельди, рыбного ассорти, маринованных сложных холодных закусок с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. 5. Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки мяса для сложных холодных блюд. Приготовление и оформление холодных закусок из мясных гастрономических продуктов, мясного ассорти, закусок из отварного и жареного мяса и субпродуктов с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. Ознакомление с технологическим процессом приготовления заправок и соусов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Приготовление маринованных сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов (карпаччо, тартар) с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. .Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки птицы для сложных холодных блюд. Приготовление маринованных холодных закусок из птицы, утиной гусиной печени, заливных из птицы с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления 6. Ознакомление с технологическим процессом приготовления заправок и соусов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	36 6 6 6 6 6 6	
Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая *(концентрированная)* **Виды работ:** 1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции. 2. Разработка ассортимента лёгких холодных закусок и канапе. 3. Контроль качества продуктов для приготовления легких холодных закусок, канапе и соусов.	72	

4. Изучение организации технологического процесса приготовления лёгких холодных закусок и канапе. 5. Приготовление лёгких холодных закусок, коктейльных закусок, закусок-комплиментов, закусок из сыра и сырных кремов с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. 6. Декорирование блюд сложными холодными соусами. 7. Составление технологических и технико-технологических карт на легкие холодные закуски и канапе. 8. Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов. 9. Контроль качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов. 10. Изучение организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов. 11. Приготовление и оформление фаршированных сложных холодных закусок, блюд из рыбы: терринов, рулетов, рыбы фаршированной, кальмаров фаршированных и др., муссов, паштетов, заливных холодных закусок из рыбы и нерыбных морепродуктов, закусок для фуршетного стола с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. 12. Декорирование блюд сложными холодными соусами. 13. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные закуски и блюда из рыбы. 14. Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы. 15. Контроль качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы. 16. Изучение организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы. 17. Приготовление и оформление фаршированных сложных холодных закусок, заливного, муссов, паштетов, рулетов, терринов, сыра из птицы и дичи, закусок для фуршетного стола с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. 18. Декорирование блюд сложными холодными соусами. 19. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные закуски и блюда из мяса и птицы. 20. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд. 21. Приготовление украшений из различного сырья для холодной кулинарной продукции. 22. Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции. 23. Оценка состояния запасов сырья на производстве. 24. Приемка сырья со склада и от поставщиков.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания : Учебник и практикум для СПО.- М.: Юрайт,2017г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО. – 12- е изд., стер.– М.: Академия, 2017г.
3. Качурина Т.А. Кулинария : учебное пособие для НПО. – 6-е изд., стереотип. – М.: Акдемия 2013г.
4. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски . – М.: Академия, 2014г.

Дополнительная литература

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. –12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

Законодательные и нормативные документы

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.

2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

3. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
5. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питание. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. – М.: Издательство стандартов, 2012 – 12с.
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.2011-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2011. – 8с.
7. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.
8. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ.2009-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2009. – 12с.
9. ГОСТ Р 50935-2007Услуги общественного питание. Требования к персоналу. – Введ.2010-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2010. – 10с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2013. -680 с.
3. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000. – 415 с.
4. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание , 2000. – 663с.
5. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛипринт, 2002. – 590 с.

Материалы периодической печати

1. Журналы: «Питание и общество»

Интернет-ресурсы

1.. www.food-industru.ru – процесс подготовки мяса для приготовления сложных блюд

2.. htpp://one-umnik.ru – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы

3.. www.ews.ru – схемы разделки туш

4. www.rnms.ru – электронный учебный модуль «Разделка передней четвертины говяжьей полутуши. Контрольная работа»

5. http://womanadvice.ru/kakie-specii-dobavlyayut-k-myasu#ixzz3GOlEEN2Z-пряности и приправы к мясу.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

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

Контроль и оценка результатов освоения ПМ .02 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и экзамена.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК.2.1Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-организация рабочего места; -точность расчета массы продуктов для изготовления канапе, легких и сложных холодных закусок ; -органолептическая оценка качества продуктов и канапе, легких и сложных холодных закусок ; -выполнение этапов технологического процесса подготовки продуктов; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для ; -выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок .	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы. Оценка результатов производственной практики.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-организация рабочего места; - точность расчета массы сырья для приготовления обработки рыбы; - органолептическая оценка качества сырья рыбы; -выполнение технологического процесса обработки рыбы; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для обработки рыбы; - точность расчета массы сырья для приготовления	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов

	или подготовки полуфабрикатов из рыбы; -приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, тушения, жаренья, запекания. -приготовление рыбной котлетной массы и кнельной и полуфабрикатов из котлетной массы.	устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы. Оценка результатов производственной практики.
ПК 2..3Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-организация рабочего места; - точность расчета массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы ; - органолептическая оценка качества сырья рыбы ,мяса и домашней птицы; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельско-хозяйственной птицы ; -приготовление сложных холодных блюд из рыбы ,мяса и сельскохозяйственной птицы	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы. Оценка результатов производственной практики.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; Применение профессиональных знаний в практической деятельности; Ответственность за качество своей работы.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организует и планирует собственную деятельность; Демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; Выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализ и контроль ситуации; Выбор соответствующего метода решения в зависимости от ситуации; Проявление ответственности за принятое решение.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Извлечение и анализ информации из различных источников; Использование различных способов поиска информации; Применение найденной информации для решения профессиональных задач.	- оценка эффективности работы с источникамиинформации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение компьютерных навыков; выбор компьютерной программы в соответствии с	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.

	решаемой задачей; использование ПО для решения профессиональных задач; Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Понимание общей цели; Применение навыков командной работы; Использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу членов команды; Контроль работы сотрудников; Проверка и оценка результатов работы подчиненных.	- оценка эффективности работы обучающегося в команде.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Проявление интереса к обучению; Использование знаний на практике; Определение задач своего профессионального и личностного развития; Планирование своего обучения.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Понимание целей и содержания профессиональной деятельности; Использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.	- участие в семинарах по производственной тематике.