

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**Специальность: 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания**

**Квалификация: техник-технолог**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный**

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

СБП "Сели Яосли"  
(наименование организации)

ООО "Бакетте"  
(наименование организации)

С.Б. Меркулова, зав. производством  
ФИО, должность

С.М. Кузиева, зав. производством  
ФИО, должность

Шарапов  
Ильдар  
Авкатович  
подпись  
«31» 08 2020г.

Сабитов  
подпись  
«31» 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Гафур Ирина Владимировна- преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Пьянкова Ирина Сергеевна - мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**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.

**ПК 2.4.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд национальных кухонь (вариативная часть)

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса, 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;
- методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных 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;
- требованию 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 режим, 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.

*В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 30 часов. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» уметь:*

- использовать различные технологии приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни;
- **знать:**
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
всего – **384 часа, в том числе:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - **240 часов, включая:**  
-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **160 часов;**  
-самостоятельной работы обучающегося- **80 часов;**  
-учебной практики - **72 часа;**  
-производственной практики - **72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВДВ) **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.
ПК 2.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд национальных кухонь (вариативная часть)
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 постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, 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 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональных модулей	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т. ч. лабораторные и практические занятия, часов	Всего, часов		
ПК 2.1,2.3, 2.4, ОК 01-09	Раздел 1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов; приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, в том числе национальных кухонь	112	76	26	36	-	-
ПК 2.2, 2.3,2.4, ОК 01-09	Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов, в том числе национальных кухонь	128	84	34	44	-	-
ПК 2.1-2.4, ОК 01-09	Учебная практика	72				72	-
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	72					72
<b>Всего:</b>		<b>384</b>	<b>160</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 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, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b> Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов; приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, в том числе национальных кухонь		<b>76 ч</b> в т.ч. <b>26 ч ЛПЗ</b>	Теории 50 ч	
<b>МДК 02.01</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
<b>Тема 1.1.</b> Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-09
	<b>Характеристика сложной холодной кулинарной продукции.</b> Сложная холодная кулинарная продукция: понятие, назначение, характеристика. Нормативная и технологическая документация	2		
	<b>Методы приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b> Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.	2		
	<b>Методы контроля безопасности сложной холодной кулинарной продукции.</b> Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режимы приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов.	2		
<b>Тема 1.2.</b> Организация рабочих мест	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Виды технологического оборудования холодного цеха.</b> Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря	2		

	<b>Организация рабочих мест в холодном цехе.</b> Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 1.</b> <b>Организация работы холодного цеха.</b> Составить схему организации технологических процессов холодного цеха. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха.	2		
<b>Тема 1.3.</b> Подготовка сырья для приготовления канапе, легких холодных закусок.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	2	ПК 2.1, ОК 01-09
	<b>Характеристика канапе и легких закусок.</b> Канапе и легкие закуски: понятие, значение, характеристика, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.	2		
	<b>Правила выбора компонентов для приготовления канапе.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.	2		
	<b>Подготовка сырья.</b> Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок.	2		
	<b>Сочетаемость компонентов для приготовления канапе</b> Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоеного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами.	2		
	<b>Методы приготовления канапе.</b> Методы приготовления канапе. Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе.	2		
	<b>Методы приготовления легких закусок.</b> Методы приготовления легких закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления легких закусок.	2		
	<b>Приготовление канапе.</b> Правила приготовления, оформления, отпуска различных типов канапе. Нормы выхода.	2		

	<b>Приготовление легких закусок.</b> Правила приготовления, оформления, отпуска различных типов легких закусок. Нормы выхода.	2		
	<b>Практические занятия</b>	2	3	ПК 2.1, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 2.</b> <b>Расчет сырья и энергетической ценности канапе:</b> расчет сырья, определение количества порций и энергетической ценности для приготовления канапе с варено-копченой колбасой, канапе с горбушей, канапе с сыром и окороком, сэндвичи- рулеты сырный и рыбный, закуски с сыром на шпажках. Составление технико-технологических карт.	2		
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление и оформление канапе и легких закусок, в том национальных кухонь	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Технология приготовления канапе, в том числе национальных кухонь.</b> Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста, в том числе национальных кухонь.	2		
	<b>Технология приготовления легких закусок, в том числе национальных кухонь.</b> Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации: горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов, в том числе национальных кухонь	2		
	<b>Технология приготовления масляных смесей.</b> Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование масляных смесей на основе сливочного масла: масла зеленого, ракового (крабового), креветочного, анчоусного, селедочного, сырного, грибного, чесночного; желтковой и сырный пасты.	4		
	<b>Начинки, заправки и соусы для отдельных канапе.</b> Начинки, заправки и соусы для отдельных канапе. Способы сервировки, варианты оформления и подачи канапе.	2		
	<b>Начинки, заправки и соусы для отдельных легких закусок.</b> Начинки, заправки и соусы для отдельных легких закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи легких закусок.	2		

	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	3	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск канапе:</b> канапе с варено-копченой колбасой, канапе с горбушей, канапе с сыром и окороком, сэндвичи- рулеты сырный и рыбный, закуски с сыром на шпажках.	6		
<b>Тема 1.5</b> Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.3, ОК 01-09
	<b>Характеристика сложных холодных закусок.</b> Сложные холодные закуски: понятие, назначение, классификация, характеристика, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.	2		
	<b>Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок.</b> Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Варианты подбора пряностей и приправ. Методы приготовления сложных холодных закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2		
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление и оформление сложных холодных закусок, в том числе национальных кухонь	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Технология приготовления сложных холодных закусок, в том числе национальных кухонь.</b> Технология приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленной; огурцов малосоленных: острых солений из различных овощей; маринованных шампиньонов, побегов бамбука, гусиной печени; консервированных фруктов и ягод; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного горячего копчения; карпаччо из рыбы и нерыбного водного сырья; террина из гусиной печени: различных паштетов; муссов и др., в том числе национальных кухонь.	2		
	<b>Требования к качеству сложных холодных закусок, в том числе национальных кухонь.</b> Требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных закусок, в том числе национальных кухонь.	2		
	<b>Гарниры, заправки, соусы для отдельных сложных холодных закусок, в том числе национальных кухонь.</b> Гарниры, заправки, соусы для отдельных сложных холодных закусок, в том числе национальных кухонь. Способы сервировки, варианты оформ-	2		

	ления и подачи сложных холодных закусок			
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	3	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 3.</b> <b>Расчет сырья и энергетической ценности легких и сложных закусок:</b> расчет сырья, определение количества порций и энергетической ценности для приготовления легких и сложных холодных закусок: сельдь в клюквенном соусе, сельдь в горчичном соусе, салат с сельдереем, яблоком и кедровыми орешками, салат цезарь с беконом.	2		
	<b>Практическое занятие № 4.</b> <b>Оформление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски.</b> Составление технико-технологических карт на холодные блюда и закуски.	2		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	3	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск легких и сложных холодных закусок:</b> сельдь в клюквенном соусе, сельдь в горчичном соусе, салат с сельдереем, яблоком и кедровыми орешками, салат «Цезарь» с беконом.	6		
	<b>Лабораторная работа № 3</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск легких и сложных холодных закусок из овощей, сыра и творога:</b> сырных шариков «Рафаэлло», творожной закуске с тмином и орехами, икры грибной, закуске из баклажанов и помидоров «Казачий сход».	6		
	<b>Самостоятельная работа при изучения раздела 1.</b> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>	<b>36</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<b>Самостоятельная работа № 1</b>	Подготовить реферат на тему «Актуальные направления в приготовлении и оформлении канапе и легких закусок»	3		
<b>Самостоятельная работа № 2</b>	Подготовить реферат на тему «Актуальные направления в приготовлении и оформлении сложных холодных закусок»	3		
<b>Самостоятельная работа № 3</b>	Заполнение таблиц: «Требования, предъявляемые к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок»	2		
<b>Самостоятельная работа № 4</b>	Подготовка рефератов: «Канапе и легкие и сложные закуски национальной кухни»,	3		

	«Холодные закуски шведского и фуршетного стола»			
<b>Самостоятельная работа № 5</b>	Подготовка рефератов: «Холодные закуски шведского и фуршетного стола»	3		
<b>Самостоятельная работа № 6</b>	Подготовка презентации на тему: «Изучение приемов карвинга в оформлении слоних холодных закусок»	4		
<b>Самостоятельная работа №7</b>	Подготовка презентации на тему: «Масляные смеси, разновидности, пошаговая инструкция»	4		
<b>Самостоятельная работа №8</b>	Заполнение таблиц: «Требования, предъявляемые к качеству сложных холодных закусок»	2		
<b>Самостоятельная работа №9</b>	Подготовка презентации на тему: «Техника и варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок»	4		
<b>Самостоятельная работа №10</b>	Заполнение таблиц: «Требования, предъявляемые к качеству гарниров для отдельных сложных холодных закусок»	2		
<b>Самостоятельная работа №11</b>	Заполнение таблиц: «Требования, предъявляемые к качеству заправок, соусов для отдельных сложных холодных закусок»	2		
<b>Самостоятельная работа №12</b>	Подготовка презентации на тему: «Холодные блюда для приготовления на чемпионате Worldskills»	4		
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	2-3	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<b>Раздел 2. Приготовление сложных холодных соусов и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</b>		<b>84 ч, в т.ч. 34 ч ЛПЗ</b>	Теории 50ч	
<b>МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 2.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2	ПК 2.2, ОК 01-09
	<b>Характеристика сложных холодных соусов.</b> Сложные холодные соусы: понятие, назначение, классификация, характеристика, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.	2		
	<b>Подготовка сырья для приготовления сложных холодных соусов.</b> Подготовка сырья, приготовление заготовок.	2		

	<b>Пищевые добавки и варианты их использования для сложных холодных соусов.</b> Ассортимент пищевых добавок и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов. Правила соусной композиции.	2		
	<b>Методы приготовления сложных холодных соусов.</b> Методы приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов. Правила приготовления и отпуска. Нормы выхода.	2		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сложных холодных соусов, в том числе национальных кухонь.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2	ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Технология приготовления сложных холодных соусов, в том числе национальных кухонь.</b> Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных; соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов; сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса – винегрет; соуса тар-тар, соуса ремуляд и др.	2		
	<b>Оценка качества и подача сложных холодных соусов.</b> Органолептические показатели для определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Рекомендуемые блюда и закуски для подачи с отдельными соусами. Способы сервировки и подачи, варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами.	2		
<b>Тема 2.3.</b> Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	2	ПК 2.2, ОК 01-09
	<b>Характеристика холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</b> Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества.	2		
	<b>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.</b> Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы; полуфабрикатов и заготовок.	2		
	<b>Методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы.</b> Методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	2		



	<b>Методы приготовления сложных холодных блюд из мяса.</b> Методы приготовления сложных холодных блюд из мяса.	2		
	<b>Методы приготовления сложных холодных блюд из птицы.</b> Методы приготовления сложных холодных блюд из птицы.	2		
	<b>Оформление и подача сложных холодных блюд из рыбы.</b> Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2		
	<b>Оформление и подача сложных холодных блюд из мяса.</b> Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из мяса. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2		
	<b>Оформление и подача сложных холодных блюд из птицы.</b> Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из птицы. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы, в том числе национальных кухонь.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2	ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.</b> Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд из рыбы: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной.	2		
	<b>Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, в том числе национальных кухонь.</b> Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд из рыбы: рулета из рыбы, галантина из рыбы, паштетов.	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	3	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Расчет сырья и энергетической ценности для приготовления сложных холодных блюд из рыбы: рулет из горбуши с песто, треска под маринадом, паштет рыбный.	2		
<b>Практическое занятие № 6.</b> Оформление нормативно-технологической документации для приготовления сложных холодных блюд из рыбы: составление технико-	2			

	технологических карт на сложные холодные блюда из рыбы.			
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа № 4</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы:</b> рулет из горбуши с песто, треска под маринадом, паштет рыбный.	6		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса, птицы, в том числе национальных кухонь.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	2	ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.</b> Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд из мяса: свиной корейки на ребрышках.	2		
	<b>Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса, в том числе национальных кухонь.</b> Технология приготовления и требования к качеству сложных холодных блюд из мяса: поросёнка фаршированного заливного; поросёнка запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной и др.	2		
	<b>Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.</b> Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд из птицы: галантина; курицы, индейки, утки фаршированных целиком; рулета из кур; сыра из кур (заливного) и др.	2		
	<b>Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы, в том числе национальных кухонь:</b> рулета из куриной грудки с овощами и клюквенным соусом, с грибами и сливочным соусом, с яйцом и зеленью и др.	2		
	<b>Технология приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов.</b> Технология приготовления паштета из печени с различными наполнителями, языка заливного с гарниром, сердца фаршированного овощами.	2		
	<b>Оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</b> Органолептические показатели для определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2		
	<b>Гарниры, заправки, соусы для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</b> Гарниры, заправки, соусы для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2		

	<b>Оформление и подача холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</b> Техника приготовления украшений из различных продуктов и варианты их сочетания с основными продуктами при оформлении блюд. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных блюд.	2		
	<b>Практические занятия</b>	6	3	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 7.</b> <b>Расчет сырья и энергетической ценности для приготовления сложных холодных блюд из мяса:</b> рулет из свинины, мясо шпигованное овощами.	3		
	<b>Практическое занятие № 8.</b> <b>Оформление нормативно-технологической документации для приготовления сложных холодных блюд из мяса:</b> составление технико-технологических карт на сложные холодные блюда из мяса.	3		
	<b>Лабораторные работы</b>	6		
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса:</b> рулет из свинины, мясо шпигованное овощами.	6		
	<b>Практические занятия</b>	6		
	<b>Практическое занятие № 9.</b> <b>Расчет сырья и энергетической ценности для приготовления сложных холодных блюд из птицы:</b> рулета из кур; рулета из куриной грудки с овощами и клюквенным соусом.	3		
	<b>Практическое занятие № 10.</b> <b>Оформление нормативно-технологической документации для приготовления сложных холодных блюд из птицы:</b> составление технико-технологических карт на сложные холодные блюда из птицы.	3		
	<b>Лабораторные работы</b>	6		
	<b>Лабораторная работа № 6</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из птицы:</b> рулета из кур; рулета из куриной грудки с овощами и клюквенным соусом.	6		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>		44	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-

<b>Самостоятельная работа № 13</b>	Подготовка рефератов: «Актуальные направления в приготовлении холодных соусов».	3		09
<b>Самостоятельная работа № 14</b>	Подготовка рефератов: «Актуальные направления в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы».	3		
<b>Самостоятельная работа № 15</b>	Подготовка рефератов: « Актуальные направления в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из мяса».	4		
<b>Самостоятельная работа № 16</b>	Подготовка рефератов: «Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из птицы».	3		
<b>Самостоятельная работа № 17</b>	Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных соусов»;	2		
<b>Самостоятельная работа № 18</b>	Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных блюд из рыбы».	2		
<b>Самостоятельная работа №19</b>	Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных блюд из мяса».	2		
<b>Самостоятельная работа №20</b>	Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных блюд из птицы».	2		
<b>Самостоятельная работа №21</b>	Подготовка рефератов: «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления холодных соусов у различных народов мира».	4		
<b>Самостоятельная работа №22</b>	Подготовка рефератов: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы у различных народов мира»	3		
<b>Самостоятельная работа №23</b>	Составление схемы приготовления сложного холодного блюда из рыбы по заданию преподавателя	3		
<b>Самостоятельная работа №24</b>	Составление схемы приготовления сложного холодного блюда из птицы по заданию преподавателя	3		
<b>Самостоятельная работа №25</b>	Подготовка рефератов на тему: «Приготовление и оформление холодных закусок татарской кухни из мяса».	3		
<b>Самостоятельная работа №25</b>	Подготовка рефератов на тему: ««Приготовление и оформление холодных закусок татарской кухни из птицы».	4		
<b>Самостоятельная работа №26</b>	Подготовка рефератов на тему: ««Приготовление и оформление холодных закусок татарской кухни из овощей».	3		
<b>Контрольная работа</b>		2	2-3	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09

<b>Экзамен по МДК.02.01</b>				ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<b>Учебная практика</b>		<b>72 часа</b>		
<b>Виды работ:</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции «Канapé с икрой и осетром», «Корзиночки с салатом». «Волованы с курицей».	<b>Содержание</b>	6	3	ПК 2.1, ОК 01-09
	<b>Вводный инструктаж. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b> -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; организацией труда -разработка ассортимента для сложной холодной кулинарной продукции -разработка технологической карты -подбирать технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов для сложной холодной продукции.			
<b>Тема 1.2.</b> Подбор оборудования, инвентаря Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции «Салат весна», «Салат коктейль с ветчиной с сыром», «Салат мясной».	<b>Содержание</b>	6		
	<b>Приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организовывать рабочее место для приготовления сложной кулинарной холодной продукции -подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции - выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции			
<b>Тема 1.3.</b> Организация рабочих мест. Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции: Ростбиф желе с овощами», «Корейка маринованная фаршированная с сыром тертым хреном и каперсами», «Паштет из сыра и грибов с соусом табаско».	<b>Содержание</b>	6	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09	
	<b>Разработка и расчет массы сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организовывать рабочее место для приготовления сложной кулинарной продукции -подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции - выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для при-			

	<p>готовления сложной холодной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> </ul>			
<p><b>Тема 1.4.</b> Составление сводной сырьевой ведомости. Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции: «Баклажаны по - грузински», «Студень из домашней птицы», «Заливное из телячьих ножек».</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Составление сводной сырьевой ведомости приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка безопасной схемы организации рабочего процесса</li> <li>-организовывать рабочее место для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</li> <li>-подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции</li> <li>- выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции</li> <li>- разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> </ul>	6		<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09</p>
<p><b>Тема 1.5.</b> Органолептическая оценка качества сырья и продукции ведомости . Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции: «Перец фаршированный пряными кореньями, в томатном соусе», «Мусс из судака с курагой и изюмом в сливовом соусе», «Мусс из копченой горбуши», «Икра красная с картофельными оладьями ,каперсами и лимоном»</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Органолептическая оценка качества сырья и продукции для приготовления сложной холодной кулинарной продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка безопасной схемы организации рабочего процесса</li> <li>-организовывать рабочее место для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</li> <li>-подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции</li> <li>- выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции</li> <li>- разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- осуществить контроль качества и безопасности полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции</li> </ul>	6		<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09</p>
<p><b>Тема 1.6.</b> Приготовление и декорирование блюд сложными холодными соусами: «Соус ореховый», «Соус апельсиновый»,</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Приготовление и декорирование блюд сложными холодными соусами</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка безопасной схемы организации рабочего процесса</li> <li>-организовывать рабочее место для приготовления сложной холодной</li> </ul>	6		<p>ПК 2.3, ОК 01-09</p>

«Соус коктейльный»	кулинарной продукции -подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции - выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции - разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
<b>Тема 1.7.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы: «Заливное из телячьих почек», «Студень из домашней птицы», «Язык заливной»	<b>Содержание</b> <b>Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы</b> - вводное занятие, ознакомление обучающихся с организацией работы холодного цеха -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы - нарезка, оформление - техника безопасности при выполнении работ - подача - требования к качеству	6		ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-09
<b>Тема 1.8.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы: «Рулет из курицы с омлетом», «Рулетики из свиного окорока»	<b>Содержание</b> <b>Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы</b> - организация рабочих мест в холодном цехе -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы - подготовка сырья и продуктов - нарезка, оформление - техника безопасности при выполнении работ - подача - требования к качеству	6		ПК 2.2, ОК 01-09
<b>Тема 1.9.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной про-	<b>Содержание</b>	6		ПК 2.1, ПК 2.4, ОК 01-09

<p>дукции из грибов и овощей: «Паштет из сыра и грибов с соусом Табаско», «Ройял с лисичками, пармезаном и цуккини», «Тортик из творожной массы с овощами»</p>	<p><b>Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из грибов и овощей</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест в холодном цехе</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов</li> <li>- подготовка сырья и продуктов</li> <li>- нарезка, оформление</li> <li>- техника безопасности при выполнении работ</li> <li>- подача</li> <li>- требования к качеству</li> </ul>			
<p><b>Тема 1.10.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: «Гартар из свежего лосося», «Икра красная с картофельными оладьями, каперсами и лимоном», «Мусс из судака с курагой и изюмом в сливовом соусе»</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест в холодном цехе</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</li> <li>- подготовка сырья и продуктов</li> <li>- нарезка, оформление</li> <li>- техника безопасности при выполнении работ</li> <li>- подача</li> <li>- требования к качеству</li> </ul>	6		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<p><b>Тема 1.11.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции: «Салат Крудитэ из овощей с шампиньонами из свинины с зеленью», «Салат из жареной грудинки с белыми грибами и лисичками», «Салат картофельный с копченым окороком и каперсами»</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест в холодном цехе</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных салатов</li> <li>- подготовка сырья и продуктов</li> <li>- нарезка, оформление</li> <li>- техника безопасности при выполнении работ</li> <li>- подача</li> <li>- требования к качеству</li> </ul>	6		ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<p><b>Тема 1.12.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы маринованной и</p>	<p><b>Содержание</b></p>	3		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09



соленой: «Лосось, маринованный в укропе», «Сельдь, маринованная со сметаной луком и яблоками», «Бифштекс из сельди с горчицей»	<b>Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы маринованной и соленой</b> - организация рабочих мест в холодном цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы маринованной и соленой - подготовка сырья и продуктов - нарезка, оформление - техника безопасности при выполнении работ - подача - требования к качеству			
<b>Дифференцированный зачет по УП .02</b>	-Составить технико-технологическую карту и произвести расчет количества сырья для приготовления холодного блюда или закуски по индивидуальному заданию. -Составить алгоритм приготовления холодного блюда или закуски -Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место. -Приготовить 2 порции холодного блюда или закуски. -Провести бракераж готового холодного блюда или закуски.	3	3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b>		<b>72 часа</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание</b> 1. Вводный инструктаж. Инструктаж по ОТ и ТБ. 2. Ознакомление с ассортиментом сложной холодной кулинарной продукции предприятия. Нормативная и технологическая документация предприятия.	6	3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<b>Тема 1.2.</b> Выбор безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание</b> 1. Организация рабочих мест, с соблюдением последовательности технологического процесса и требований санитарии и охраны труда.	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<b>Тема 1.3.</b> Организации рабочих мест в холодном цехе	<b>Содержание</b> 1.Подбор необходимого технологического оборудования и его размещение. Подбор производственного инвентаря.	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09

	2.Техника безопасности и производственная санитария на рабочем месте.			
<b>Тема 1.4.</b> Оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	1. Оценка качества сырья и продуктов. Контроль качества при хранении. 2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 3.Подготовка основного и дополнительного сырья.			
<b>Тема 1.5</b> Безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	<b>Содержание</b>	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	1. Проверка технического и санитарного состояния оборудования. 2.Безопасные приемы использования оборудования и инвентаря. 3.Устранение неполадок оборудования.			
<b>Тема 1.6</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря	<b>Содержание</b>	<b>12</b>		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	1.Приготовление изделий и блюд на шпажках, мини-закусок, паштетов, на хлебе, с использованием изделий из теста	6		
	2.Приготовление продукции с использованием различных видов тепловой обработки	6		
<b>Тема 1.7.</b> Осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами	<b>Содержание</b>	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	1.Порядок проведение бракеража продукции 2.Заполнение бракеражного журнала 3.Снижение балльной оценки при недостатках продукции.			
<b>Тема 1.8.</b> Выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	1.Использование различных режимов приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
<b>Тема 1.9.</b> Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b>	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	1.Способы сервировки 2.Варианты оформления и подачи сложных холодных закусок.			

<b>Тема 1.10.</b> Декорирование блюд сложными холодными соусами	<b>Содержание</b>	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	1.Подбор соусов к различным блюдам и изделиям 2.Варианты подачи соусов 3.Способы оформления блюд и изделий соусами			
<b>Тема 1.11.</b> Разработка технологической документации на продукцию	<b>Содержание</b>	6		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
	1.Осуществление расчётов массы сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 2.Оформление технологической документации.			
<b>Квалификационный экзамен по ПМ.02</b>				ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01-09
<b>ВСЕГО</b>		<b>384</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: **Учебный кулинарный цех**, оснащенный:

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

1.10:

- производственные столы – 7 шт.;
- шкаф холодильный – 2 шт.;
- мясорубка;
- блендер – 2 шт.;
- весы настольные электронные – 3 шт.;
- электрическая плита 4х конф. – 2 шт.;
- жарочный шкаф – 2 шт.;
- духовой шкаф – 1 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- стеллаж;
- набор инструментов для карвинга;
- ложки – 25 шт.;
- вилки – 25 шт.;
- терка;
- венчики – 10 шт.;
- соусницы;
- тарелки для горячих закусок;
- сковорода D-30 см – 3 шт.;
- сковорода D-20 см – 3 шт.;
- казан;
- разделочные доски – 20 шт.;
- чайник;
- салатные миски – 5 шт.;
- сито – 10 шт.;
- дуршлаг – 2 шт.;
- набор кастрюль - 2 шт.;
- противень – 2 шт.;

- формы для коржей – 4 шт.;
- скалки – 6 шт.;
- шумовки – 4 шт.;
- доски для теста – 10 шт.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

#### **4.2.1. Печатные издания:**

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник. – М.: РУСАЙНС, 2018. – 224 с
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.:КНОРУС, 2018. – 322с

#### **4.2.2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:**

1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.
2. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.
3. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
4. Сыров В.Д. Организация производства: учебное пособие. – М.: РИОР, 2020. – 283 с.

#### **Дополнительные источники:**

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

#### **4.2.4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:**

1. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 480 с.

2. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Холодные и горячие закуски. Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2018. – 106 с.

#### **4.2.5. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

Освоению профессионального модуля «Организация процесса пригото-

**ния и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умения и навыков в рамках профессионального модуля ПМ. 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»** и изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства», «Бухгалтерский учет в общественном питании».

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

**Требование квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ПССЗ:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», курсы повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСОВЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-правильность выбора технологических схем приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>-точность соблюдения рецептур;</li> <li>-соответствие показателям качества;</li> <li>-обоснованность сервировки, оформления и подачи сложных холодных закусок;</li> <li>-точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологической документации</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Оценка выполнения практических и лабораторных работ Контрольная работа. Отчет по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -экзамена по МДК 02.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП. 02. Квалификационный экзамен по ПМ.02</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-правильность выбора технологических схем приготовления;</li> <li>-точность соблюдения рецептур;</li> <li>-соответствие показателям качества;</li> <li>-обоснованность сервировки, оформления и подачи;</li> <li>точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологической документации</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Оценка выполнения практических и лабораторных работ Контрольная работа. Отчет по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -экзамена по МДК 02.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП. 02. Квалификационный экзамен по ПМ.02</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Оценка выполнения практических и лабораторных работ Контрольная работа. Отчет по самостоятельной</p>



	<p>-правильность выбора технологических схем приготовления;  -точность соблюдения рецептур;  -соответствие показателям качества;  -обоснованность сервировки, оформления и подачи;  точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологической документации</p>	<p>работе.  <b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  -экзамена по МДК 02.01;  -защиты отчетов по учебной и производственной практикам;  -дифференцированный зачет по УП. 02.  Квалификационный экзамен по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.4 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд национальных кухонь.</p>	<p>- правильность выбора безопасных схем организации производственного процесса;  -обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;  -соблюдение последовательности технологических схем приготовления сложных холодных блюд зарубежных и национальных кухонь;  - точность соблюдения рецептур;  -соблюдение температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд национальных кухонь;  - соответствие показателям качества гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд национальных кухонь;  - соответствие показателям качества и безопасности готовой продукции;  - соответствие показателям сервировки, оформления и подачи сложных холодных блюд национальных кухонь;  -точность расчетов и грамотность оформления технологической документации.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  Оценка выполнения практических и лабораторных работ  Контрольная работа.  Отчет по самостоятельной работе.  <b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  -экзамена по МДК 02.01;  -защиты отчетов по учебной и производственной практикам;  -дифференцированный зачет по УП. 02.  Квалификационный экзамен по ПМ.02</p>

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	- демонстрация интереса к будущей профессии	- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность студента; - беседы; творческие работы и т.д.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность; определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д.
ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности	- подготовка мультимедийных презентаций
ОК.6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК. 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься само-	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках

образованием, осознанно планировать повышение квалификации		дисциплины
ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.