

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.02.2022 12:24:40

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

наименование профес-  
сионального модуля

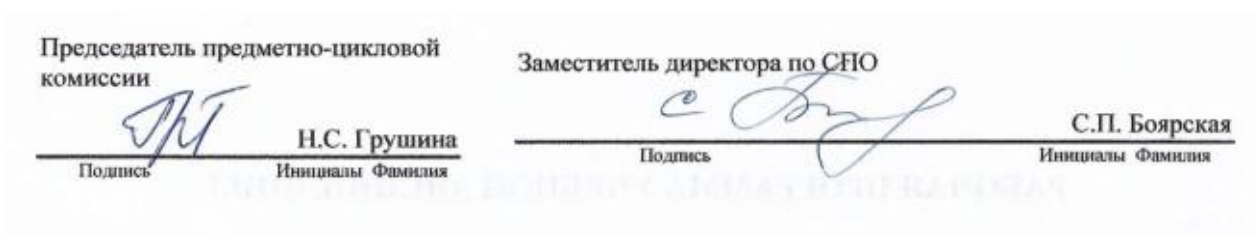
**ПМ 02 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной холодной кулинарной  
продукции**

код, специальность

**19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

Краснодар, 2020

<p>РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО</p> <p>Предметно-цикловой комиссией цикла дисциплин технологии продукции общественного питания</p> <p>Протокол № 6 от «6» июня 2020 года</p>	<p>Разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p>
--	---



Составитель (автор): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Ф.И.О., должность, наименование ФГБОУ

Рецензент: Лукинова И.Ю. Зав. отделением ОСПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Монастырская Е.Ю., Заместитель директора по качеству МУП Комбинат школьного питания №1.

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3.СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ.....	24
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	28

# **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа разработана для обучающихся на базе основного общего образования и среднего общего образования в соответствии с ФГОС по специальности **СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров.

## **1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения профессионального модуля**

До изучения профессионального модуля студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Организация производства, организация обслуживания, информатика ) при реализации программы среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении дисциплин

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранения 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 для приготовления 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;
- 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 гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего **461** – час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **245** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **165** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **50** часов;

консультации- **30** часов

производственная практика– **216** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3. 1 Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа		
ОК 1-9 ПК 2. 3	<b>Раздел 1.</b> Организация процесса производства сложной кулинарной продукции, сложных соусов и масляных смесей.	<b>34</b>	22	8	-	12	-	-	
ОК 1-9 ПК 2.1	<b>Раздел 2.</b> Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	<b>56</b>	40	22	-	16	-	-	
ОК 1-9 ПК 2.2	<b>Раздел 3.</b> Организация процесса приготовления сложных горячих закусок.	<b>24</b>	14	8		10			
ОК 1-9 ПК 2.2	<b>Раздел 4.</b> Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов.	<b>47</b>	29	15		18			
ОК 1-9 ПК 2.2	<b>Раздел 5.</b> Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса, мясной гастрономии, птицы и дичи.	<b>84</b>	60	32		24			
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>итогов</i></b>	<b>216</b>						<b>216</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>461</b>	165	85	0	80	0		



### 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.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных соусов и масляных смесей.		22	
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		461	
Тема 1.1. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции. ОК 1-9 ПК 2.3	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2
	1. Холодные блюда и закуски: понятия, отличия, значение в питании. Классификация. Ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.	2	
	2. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режим приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции. Нормативная и технологическая документация. Организация рабочих мест в холодном цехе.	2	
	3. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение технологического процесса и санитарно-гигиенических требований в холодном цехе.	2	

	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Составление схем организации технологических процессов холодного цеха. Подбор оборудования и инвентаря.		
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления сложных соусов и масляных смесей. ОК 1-9 ПК 2.3	<b>Содержание</b>		8	
	1.	.Ассортимент и характеристика сложных холодных соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Ассортимент вкусовых добавок и пряностей. Варианты их использования.	2	2
	2.	Методы приготовления сложных холодных соусов. Правила соусной композиции. Правила выбора вина и др. алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов.	2	
	3.	Технология приготовления сложных соусов, кулинарное использование, требование к качеству, режимы хранения и реализации: соуса майонез и его производных, соусов на основе кисломолочных продуктов (соус зеленый по-франкфурски. соус по-татарски, соус бешамель, кремовый соус).	2	
	4.	Технология приготовления овощных, ягодных, фруктовых соусов: соуса «Огато», кунжутный соус, соус «Сациви», соус »Сацебели», соус «винегрет». Рекомендуемые блюда и закуски для подачи с отдельными соусами. Способы сервировки и подачи, варианты оформления тарелки и блюд сложными соусами.	2	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Расчет сырья для приготовления сложных холодных соусов.	2	
	2.	Расчет количества соуса для отпуска блюд с учетом типа предприятия, выхода соуса, кондиции сырья, совместимости продуктов.	2	
	3.	Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов, составление технологических карт.	2	

<p><b>Раздел 2 Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</b></p>															
<p><b>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b></p>		<p><b>461</b></p>													
<p>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок ОК 1-9 ПК 2.1</p>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td>Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок.</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоёного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами. Методы приготовления канапе и легких закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и легких закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска различных типов канапе и легких закусок. Нормы выхода.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста; горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td>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 сырной пасты. Рекомендуемые начинки, заправки и соусы для отдельных канапе и легких закусок.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	1.	Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок.	2	2.	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоёного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами. Методы приготовления канапе и легких закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и легких закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска различных типов канапе и легких закусок. Нормы выхода.	2	3.	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста; горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.	2	4.	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 сырной пасты. Рекомендуемые начинки, заправки и соусы для отдельных канапе и легких закусок.	2	<p><b>8</b></p>	<p>2</p>
1.	Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок.	2													
2.	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоёного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами. Методы приготовления канапе и легких закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и легких закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска различных типов канапе и легких закусок. Нормы выхода.	2													
3.	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста; горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.	2													
4.	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 сырной пасты. Рекомендуемые начинки, заправки и соусы для отдельных канапе и легких закусок.	2													

<b>Тема 2.2</b> Фуршетные закуски. ОК 1-9 ПК 2.1	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Ассортимент и характеристика фуршетных закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья.	<b>2</b>	2
	2	Технология приготовления фуршетных закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления фуршетных закусок.. Правила приготовления, оформления, отпуска. Способы сервировки, варианты оформления фуршетных закусок. Нормы выхода.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3</b> Холодные закуски из овощей и грибов. ОК 1-9 ПК 2.1	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требование к качеству, режимы хранения и реализации.	<b>2</b>	2
	2.	Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных закусок из овощей и грибов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении закусок из овощей и грибов.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>11</b>	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск канапе и легких холодных закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	<b>5</b>	
	2.	Приготовление, оформление и отпуск закусок из овощей и грибов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	<b>2</b>		

		<b>4 КУРС</b>		
		<b>Практическое занятие.</b>		
	1.	Составление технологических карт на канапе. Составление технологических карт на фуршетные закуски.	<b>2</b>	
		<b>Лабораторная работа</b>		
	1.	Приготовление, оформление и отпуск фуршетных закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	<b>6</b>	
<b>Раздел 3. Организация приготовления сложных горячих закусок.</b>				
<b>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 3.1. Горячие закуски из рыбы.</b> ОК 1-9 ПК 2.2		<b>Содержание</b>		
	1.	Ассортимент и характеристика горячих закусок из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость взаимозаменяемости сырья.	<b>2</b>	2
	2.	Варианты подбора пряностей и приправ. Методы приготовления сложных горячих закусок из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих закусок из рыбы. Правила оформления, отпуска сложных горячих закусок		
<b>Тема 3.2 Горячие закуски из морепродуктов.</b> ОК 1-9 ПК 2.2		<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1.	Ассортимент и характеристика горячих закусок из морепродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.		2
	2.	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных горячих закусок из морепродуктов: фаршированных запеченных мидий, улиток, гребешков, запеченных в тесте морепродуктов. Рекомендуемые заправки и соусы для отдель-	<b>2</b>	

		ных горячих закусок.		
<b>Тема 3.3</b> Горячие закуски из овощей, грибов и сыра ОК 1-9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Ассортимент и характеристика горячих закусок из овощей, грибов и сыра: запеченных шляпок шампиньонов (в панировке и без); фаршированных лодочек картофеля; суфле из овощей; запеченных в тесте овощей; фаршированных запеченных мини-овощей; жареного в панировке сыра.	<b>2</b>	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	
	2.	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из овощей, грибов и сыра. Оценка качества сырья и готовой продукции	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций сложных горячих закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.		
	2.	Составление таблицы: Требования, предъявляемые к качеству к качеству сложных горячих закусок»	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ02</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ и подготовка к их защите. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении канапе и легких закусок. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных закусок. Изучение актуальных направлений в приготовлении и подаче сложных горячих закусок. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации легких и сложных холодных закусок», «Требования к качеству и сроки реализации сложных горячих закусок». Подготовка рефератов: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных закусок у раз-				

личных народов мира», «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих закусок у различных народов мира», «Фуршетные закуски», «Закуски шведского стола».			
Изучение методов сервировки, способов подачи канапе, легких и сложных холодных закусок.			
Изучение техники и вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.			
<b>Раздел 4 ПМ 2 Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, и морепродуктов.</b>		<b>29</b>	
<b>МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>461</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Холодные блюда и закуски из рыбы. ОК 1-9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Сырье и п/ф для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Ассортимент и характеристика сложных блюд и закусок из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рекомендуемые гарниры, заправки и соусы.	<b>2</b>
	2.	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных блюд из рыбы: раба отварная (целиком); рыба заливная целиком; судак, щука фаршированная целиком; галантин из рыбы; террин из форели; карпаччо из рыбы.	<b>2</b>
<b>Тема 4.2</b> Закуски из сельди ОК 1-9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		
	1.	Закуски из сельди: ассортимент, технология приготовления. Варианты оформления закусок из сельди. Температурный и санитарный режим приготовления и хранения готовой продукции.	<b>2</b>
<b>Тема 4.3</b> Банкетные рыбные блюда. ОК 1-9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология приготовления банкетных рыбных блюд: ассорти рыбного; рулетиков из семги; студня рыбного, муссов из семги, крабов и щуки. Варианты оформления холодных блюд. Температурный и	<b>2</b>

		санитарный режим приготовления и хранения готовой продукции.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.		
	2.	Органолептическая оценка качества блюд.		
	3.	Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Решение ситуационных задач.	<b>2</b>	
	2.	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.4</b> Холодные блюда и закуски из морепродуктов. ОК 1-9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Сырье и п/ф для приготовления сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов. Ассортимент и характеристика сложных блюд и закусок из морепродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья.	<b>2</b>	2
	2.	Способы подготовки моллюсков и ракообразных для приготовления сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов.		
	3.	3.Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов: Закуска морская из морепродуктов; закуска из мидий с рисом; заливное кольцо из морепродуктов; фаршированные кальмары с сыром и грибами; холодец из моллюсков; мусс из щуки с креветками.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.5</b> Салаты и салат-коктейль из рыбы и морепродуктов. Теплые салаты	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Салаты и салат-коктейль из рыбы и морепродуктов: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества.	<b>2</b>	2



из рыбы ОК 1-9 ПК 2.2	2.	Теплые салаты из рыбы и морепродуктов: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из морепродуктов. Оформление. отпуск.		
	2.	Оценка качества сырья и кулинарной продукции.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Решение ситуационных задач.		
2.	2. Расчет сырья, определение количества порций с учетом сезона, совместимости и взаимозаменяемости.			
<b>Раздел 5 ПМ02 .Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса, мясной гастрономии, птицы и дичи</b>			60	
<b>МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			461	
<b>Тема 5.1.</b> Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из мяса. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Варианты сочетания основ-		

		ных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных блюд из мяса. Методы приготовления сложных холодных блюд из мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из мяса. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода		
<b>Тема 5.2</b> Салаты из мяса и субпродуктов. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Салаты из мяса: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи		2
<b>Тема 5.3</b> Салат-коктейли из мяса. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Салат-коктейли из мяса: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и пода		2
<b>Тема 5.4</b> Теплые салаты из мяса и субпродуктов. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		2	
		Теплые салаты из мяса и субпродуктов: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.		2
<b>Тема 5.5</b> Заливные блюда из мяса. Мясные студни. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Заливные блюда и студни из мяса: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к		2

		качеству. Способы сервировки, варианты оформления		
<b>Тема 5.6</b> Муссы и паштеты из мяса и субпродуктов. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Муссы и паштеты из мяса и субпродуктов: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления.		
<b>Тема 5.7</b> Гарниры, заправки, соусы к холодным блюдам и закускам из мяса. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы: ассортимент, технология приготовления. Техника приготовления украшений из различных продуктов и варианты их сочетания с основными продуктами при оформлении холодных блюд и закусок из мяса. Декорирование блюд сложными холодными соусами.		
<b>Тема 5.8.</b> Салаты из мяса домашней птицы и дичи ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Салаты из мяса домашней птицы и дичи: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи	2	2
	2.	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы: куры, дичь под майонезом, галантина; курицы, индейки, утки фаршированных целиком; рулета из кур; сыра из кур (заливного), сыр из дичи (фромаж).	2	
<b>Тема 5.9</b> Теплые салаты из птицы, дичи и субпродуктов. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Теплые салаты из мяса домашней птицы и субпродуктов: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость		

		сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.		
<b>Тема 5.10</b> Салат-коктейли из птицы и дичи. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Салат-коктейли из мяса домашней птицы и дичи: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи		
<b>Тема 5.11</b> Рулеты закусочные из домашней птицы. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Рулеты закусочные из домашней птицы и дичи: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.		
<b>Тема 5.12</b> Паштеты из птицы, дичи и субпродуктов. ОК 1- 9 ПК 2.2	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Паштеты из птицы, дичи и субпродуктов: ассортимент, технология приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Подготовка сырья, рациональное использование, взаимозаменяемость сырья. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.	<b>2</b>	<b>2</b>
	2.	Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы. 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 и закусок из птицы и дичи.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>24</b>	
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из мяса. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	<b>12</b>	

	2.	Приготовление сложных холодных блюд из птицы и дичи. Оценка качества сырья и кулинарной продукции	12	
	3.	Приготовление украшений из различных продуктов и оформление ими готовых сложных холодных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Оценка качества сложной холодной кулинарной продукции.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы, дичи.	2	
	2.	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций сложных холодных блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	
	3.	Разработка новых видов холодной кулинарной продукции: подбор рецептов, технологических режимов, определение показателей качества, оформление технологической документации.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Систематическая проработка конспектов занятий учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ и подготовка к их защите. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Изучение актуальных направлений в приготовлении холодных соусов. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из мяса. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных соусов»; «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи»			80	

<p>Подготовка рефератов: «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления холодных соусов у различных народов мира», «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи в Кубанской кухне» , «Особенности оформления сложных холодных блюд», «Приготовление и декорирование заказных и банкетных блюд».</p> <p>Изучение техники и вариантов оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p>Виды работ:</p> <p>участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в т.ч. сложных холодных соусов);</p> <p>участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>участие в организации рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;</p> <p>осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;</p> <p>декорирование блюд сложными холодными соусами;</p> <p>осуществлять расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>оформление технологической документации.</p> <p>- составление технологических карт, подбор инвентаря и посуды, организация рабочего места, приготовление холодных блюд и закусок из овощей, оформление и подача приготовленных блюд и органолептическая оценка.</p> <p>-составление технологических карт, подбор инвентаря и посуды, организация рабочего места, приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и рыбной гастрономии, оформление и подача приготовленных блюд и</p>	<p><b>216</b></p>	

<p>органолептическая оценка.  -составление технологических карт, подбор инвентаря и посуды, организация рабочего места, приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, оформление и подача приготовленных блюд и органолептическая оценка.  - Составление технологических карт, подбор инвентаря и посуды, организация рабочего места, приготовление бутербродов и канапе, оформление и подача приготовленных блюд и органолептическая оценка.</p>		
Консультации	<b>30</b>	
<b>Всего</b>	<b>461</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

*Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.*  
(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-  
Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

*Учебный кондитерский цех.*

(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)

Специализированное оборудование.

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.

Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3

Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,

Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,

Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,

Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,

Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,

Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,

Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт

Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.

Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,

Перечень посуды и инвентаря:

Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская



игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубki для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Т.А. Качурина. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : Учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2018. Режим доступа <https://academia-library.ru/catalogue/4831/346819/>

#### **Дополнительные источники:**

1. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (с изменениями от 21 мая 2001 г., 20 мая 2007 г.).
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008 г.).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2011 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г.).
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативны СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы в дошкольных организациях.

9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
  10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
  11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
  12. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
  13. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
  14. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
  15. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
  16. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  17. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  18. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
  19. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
  20. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
  21. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
  22. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1324-03.
  23. Н.А. Анфимова Кулинария: Учебник.- М.: Изд. центр «Академия», 2015
  24. В.И. Богушева Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2016
  25. И.Г. Мальчикова (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013
  27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП – 14-5 изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2015
  28. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014
- Журналы:
- «Питание и общество»
  - «Ресторатор»
  - «Ресторанные ведомости»
  - «Вы и Ваш ресторан»
  - «Кулинарный практикум»
  - «Гастроном»
  - «Приятного аппетита»
2. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
    - <http://www.pitportal.ru> – ассоциация предприятий общественного питания;
    - <http://www.normacs.ru> – Сборники нормативов.

### **Интернет- ресурсы:**

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- [www.cnshb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm)
2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>  
Информационные справочные системы:  
[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) — Справочная правовая система «Консультант Плюс».

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

Освоению профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» и изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация обслуживания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация производства»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Физиология питания»; «Охрана труда».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер». Форма организации производственной практики – концентрированная. Производственная практика должна производиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики производится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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

<b>Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результа- та</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– точный выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>– выбор начинок, заправок, соусов, масляных смесей для отдельных канапе и легких закусок;</li> <li>– выбор гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных и сложных закусок;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– выбор способа сервировки, варианта оформления и подачи канапе, легких и холодных закусок;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- контрольных работ.</li> <li>- экспертной оценки самостоятельной подготовки студентов.</li> </ul> <p><i>Зачеты производственной практике.</i></p> <p><i>Экзамен по профессиональному модулю.</i></p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества ос-</li> </ul>	

	<p>новых продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– точный выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>– выбор гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– выбор способа сервировки, варианта оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– выбор вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианта их использования;</li> <li>– выбор вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>– точность температурного и временного</li> </ul>	

	<p>режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– выбор варианта оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	
--	--	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и при выполнении работ учебной и производственной практик
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций;	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учеб и пр.п
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка за навыками работы в глобальных и локальных информационных сетях.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- эффективность и качество выполнения подготовки производственного помещения и поддержания его санитарного состояния.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</p>
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективность и качество выполнения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в при выполнении работ учебной и производственной практик

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей  
программе рассмотрения и одобрения  
на заседании предметно-цикловой  
комиссии центра исследований технологий  
продукции общественного питания от  
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.