

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Специальность

*19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Квалификация выпускника:

*Техник-технолог*

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г., № 384 и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

*Разработчик:*

*Тагирова Г.Ф.*, преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019  
© Тагирова Г.Ф., 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ» .....	4
1.3 Цели и задачи профессионального модуля .....	4
1.4 Результаты освоения профессионального модуля.....	6
1.5 Количество часов на освоение программы профессионального модуля: ...	7
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1 Объем учебного модуля и виды учебной работы .....	8
2.2 Тематический план профессионального модуля .....	9
2.3 Содержание профессионального модуля .....	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	16
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .	16
3.2 Информационное обеспечение обучения.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации 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 (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.

## **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы**

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» относится к профессиональным модулям (ПМ.02) и включает МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

## **1.3 Цели и задачи профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

#### **1.4 Результаты освоения профессионального модуля**

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.

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.

### **1.5 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

	<b>Очная форма</b>	<b>Заочная форма</b>
<b>Количество часов на освоение профессионального модуля</b>	408	408
<b>Максимальная нагрузка по МДК 02.01, в том числе</b>	336	336
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	236	24
самостоятельная работа	100	312
<b>Учебная практика</b>	36	36
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	36	36

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Объем учебного модуля и виды учебной работы

<i>очная форма обучения</i>	
Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка по модулю (всего), в том числе</b>	408
<b>Максимальная нагрузка по МДК 02.01</b>	336
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	236
в том числе: теоретическое обучение	90
лабораторные занятия	114
курсовая работа	32
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	100
в том числе: подготовка к аудиторным занятиям (выполнение домашней работы)	100
<b>Промежуточная аттестация по МДК 02.01</b> (5 семестр) – на базе основного общего образования (3 семестр) – на базе среднего общего образования	экзамен/курсовая работа
<b>Учебная практика</b>	36 часов
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	36 часов
<b>Промежуточная аттестация по ПМ02</b>	Квалификационный экзамен

<i>заочная форма обучения</i>	
Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка по модулю (всего), в том числе</b>	408
<b>Максимальная нагрузка по МДК 02.01</b>	336
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	24
в том числе: теоретическое обучение	8
лабораторные занятия	8
курсовая работа	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	312
<b>Промежуточная аттестация по МДК 02.01</b> (4 курс) – на базе основного общего образования	экзамен/курсовая работа
<b>Учебная практика</b>	36 часов
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	36 часов
<b>Промежуточная аттестация по ПМ02</b>	Квалификационный экзамен

## 2.2 Тематический план профессионального модуля

### *очная форма обучения*

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	<b>МДК 02.01</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	336	236	90	114	32	100	-	-
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36

### *заочная форма обучения*

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	<b>МДК 02.01</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	336	24	8	8	8	312	-	-
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36

## 2.3 Содержание профессионального модуля

*очная форма обучения*

Наименование разделов профессионального модуля, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	1
	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд.	2	
	2 Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.	2	
	3 Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.	2	
	4 Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.	2	
	5 Бутерброды. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	2	
	6 Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	2	
	7 Ассортимент закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	2	
	8 Ассортимент и технологические требования к приготовлению закусок из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Правила подачи.	2	
	9 Ассортимент и технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.	2	
	10 Ассортимент и технология приготовления салатов из вареных овощей и винегретов.	2	
	11 Ассортимент блюд и закусок из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению. Правила подачи.	2	
	12 Ассортимент закусок из яиц. Технологические требования к приготовлению	2	
	13 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок.	2	
	14 Требование и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	2	
15 Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	2		
<b>Лабораторные занятия</b>	<b>58</b>	3	

1 Изучение видов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок.	2
2 Изучение методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	2
3 Расчёт сырья для приготовления холодных закусок. Составление нормативной документации.	2
4 Исследовать варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок.	4
5 Изучение видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд.	2
6 Изучение требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок.	2
7 Исследование рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.	2
8 Изучение температурного и санитарного режима, правил приготовления разных типов канапе, лёгких и сложных холодных закусок. Изучение сроков хранения холодных блюд и закусок.	2
9 Изучение требований к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок. Изучение методов сервировки, способов и температур подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	2
10 Приготовление канапе и легких закусок. Органолептическая оценка качества.	4
11 Приготовление, оформление и отпуск открытых и закрытых бутербродов. Органолептическая оценка качества.	4
12 Приготовление легких закусок на шпажках, мини- запеканок, мини- закусок из муссов, паштетов. Органолептическая оценка качества.	4
13 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества.	4
14 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества.	4
15 Приготовление блюд и закусок из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	4
16 Приготовление блюд и закусок из яиц. Органолептическая оценка качества.	4
17 Приготовление, оформление и отпуск национальных холодных блюд и закусок и особенностей их приготовления в регионе с использованием различных технологий	8

	приготовления и оформления.		
	18 Оценка качества и безопасности гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>36</b>	
	1 Изучить нормативно-технологическую документацию, методы контроля качества и безопасности сырья. Изучить технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	6	3
	2 Изучить последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных блюд и заготовок к ним. Температурный и санитарный режим приготовления сложных холодных блюд и закусок.	6	
	3 Изучить характеристику сложной холодной кулинарной продукции.	4	
	4 Изучить технологию приготовления бутербродов	4	
	5 Изучить технологию приготовления салатов из свежих овощей. Организация рабочих мест для приготовления салатов и винегретов.	4	
	6 Изучить организацию рабочих мест для приготовления холодных закусок из гастрономических продуктов.	4	
	7 Организация рабочих мест для приготовления заливных блюд.	4	
	8 Организация труда в горячем цехе.	4	
<b>Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	
	1 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.	4	
	2 Ассортимент и технология приготовления блюд и закусок из морепродуктов.	2	
	3 Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.	4	
	4 Ассортимент и технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	4	
	5 Ассортимент и технология приготовления блюд из дичи.	2	
	6 Ассортимент и технология приготовления студней, заливных из рыбы, мяса, птицы.	2	
	7 Сроки хранения и реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2	
	8 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы.	2	
	9 Требование и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы.	2	
	10 Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд.	2	

11 Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных рыбных, мясных блюд и блюд из птицы.	2	3
12 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря предназначенного для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	2	
13 Гарниры. Характеристика. Особенности оформления и отпуска.	2	
14 Ассортимент и технология приготовления холодных супов.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>	<b>36</b>	
1 Изучение правил безопасного использования технологического оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Изучение требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы и заготовок к ним.	4	
2 Ознакомление техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов. Изучение вариантов оформления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.	2	
3 Изучение сроков хранения холодных блюд из мяса, птицы и рыбы. Изучение методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	2	
4 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества.	4	
5 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества.	4	
6 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, субпродуктов. Органолептическая оценка качества.	4	
7 Изучение методов сервировки, способов и температур подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Осваивание техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.	4	
8 Приготовление студней из рыбы, из мяса и из субпродуктов птицы. Органолептическая оценка качества.	4	
9 Приготовление заливных из птицы, из мясных продуктов в форме. Органолептическая оценка качества.	4	
10 Расчёт выхода гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	2	

	11 Расчёт выхода гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из мяса, птицы.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>36</b>	
	1 Изучить технологию приготовления холодных блюд из рыбы.	6	3
	2 Изучить технологию приготовления холодных блюд из мяса.	6	
	3 Изучить технологию приготовления холодных блюд из птицы.	4	
	4 Составить план холодного цеха.	4	
	5 Подготовить рефераты на тему: «Экзотические виды сырья для приготовления холодных блюд и закусок».	4	
	6 Подготовить доклады на тему: «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок».	4	
	7 Изучить оформление схем размещения технологического оборудования в холодных цехах ПОП региона.	4	
	8 Подготовить рефераты на тему: «Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	4	
<b>Тема 3. Осуществление технологии приготовления сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	1
	1 Соусы: понятие, назначение и классификация.	4	
	2 Ассортимент и технология приготовления холодных соусов.	2	
	3 Ассортимент и технология приготовления холодных соусов с использованием алкогольных напитков.	2	
	4 Оценка качества сырья для приготовления холодных соусов.	4	
	5 Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления заправок.	2	
	6 Технологический процесс приготовления заправок, его использование, требования к качеству.	4	
	7 Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания.	6	
	8 Режим хранения, условия и сроки реализации.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>20</b>	
	1 Овладение правилами выбора вин и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.	4	3
2 Приготовления сложных холодных соусов с использованием алкогольных напитков.	4		
3 Изучение правил соусной композиции для сложных холодных соусов	4		
4 Изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления соусов для кулинарной продукции из овощей, рыбы, мяса, птицы. Изучение требований к качеству, к подаче и к оформлению соусов для подачи сложной холодной кулинарной продукции.	4		

	5 Приготовление заправок для подачи салатов.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>28</b>	
	1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов.	6	3
	2 Подготовить мультимедийные презентации на тему: «Вкусовые добавки для соусов».	6	
	3 Изучить технологию приготовления соусов. Составить технологические схемы приготовления сложных масляных смесей.	4	
	4 Отработка способов подачи сложных холодных блюд по меню.	4	
	5 Подготовка рефератов на тему: «Сложные холодные соусы к закускам в банкетном исполнении». Подготовка презентаций.	4	
	6 Подготовить кроссворд по изученным темам.	4	
	<b>Курсовая работа</b>	<b>32</b>	
	<b>Всего по МДК 02.01</b>	<b>90/114/32/100</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	<b>3</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		<b>36</b>	<b>3</b>

Наименование разделов профессионального модуля, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд.	2	
	2 Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.	2	
	3 Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.	2	
	4 Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	5 Бутерброды. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	2	
	6 Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	2	
	7 Ассортимент закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	2	
	8 Ассортимент и технологические требования к приготовлению закусок из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Правила подачи.	2	
	9 Ассортимент и технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.	2	
	10 Ассортимент и технология приготовления салатов из вареных овощей и винегретов.	2	
	11 Ассортимент блюд и закусок из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению. Правила подачи.	2	
	12 Ассортимент закусок из яиц. Технологические требования к приготовлению	2	
	13 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок.	2	
14 Требование и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канале, лёгких и сложных холодных закусок.	2		
15 Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	2		
	<b>Лабораторные занятия</b>		2

1 Изучение видов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок.	2	3
2 Изучение методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	2	
3 Расчёт сырья для приготовления холодных закусок. Составление нормативной документации.	2	
4 Исследовать варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
5 Изучение видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд.	4	
6 Изучение требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок.	2	
7 Исследование рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.	2	
8 Изучение температурного и санитарного режима, правил приготовления разных типов канапе, лёгких и сложных холодных закусок. Изучение сроков хранения холодных блюд и закусок.	2	
9 Изучение требований к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок. Изучение методов сервировки, способов и температур подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	2	
10 Приготовление канапе и легких закусок. Органолептическая оценка качества.	4	
11 Приготовление, оформление и отпуск открытых и закрытых бутербродов. Органолептическая оценка качества.	4	
12 Приготовление легких закусок на шпажках, мини- запеканок, мини- закусок из муссов, паштетов. Органолептическая оценка качества.	4	
13 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества.	4	
14 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества.	4	
15 Приготовление блюд и закусок из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	4	
16 Приготовление блюд и закусок из яиц. Органолептическая оценка качества.	4	
17 Приготовление, оформление и отпуск национальных холодных блюд и закусок и	8	

	особенностей их приготовления в регионе с использованием различных технологий приготовления и оформления.		
	18 Оценка качества и безопасности гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>36</b>	
	1 Изучить нормативно-технологическую документацию, методы контроля качества и безопасности сырья. Изучить технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	6	3
	2 Изучить последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных блюд и заготовок к ним. Температурный и санитарный режим приготовления сложных холодных блюд и закусок.	6	
	3 Изучить характеристику сложной холодной кулинарной продукции.	4	
	4 Изучить технологию приготовления бутербродов	4	
	5 Изучить технологию приготовления салатов из свежих овощей. Организация рабочих мест для приготовления салатов и винегретов.	4	
	6 Изучить организацию рабочих мест для приготовления холодных закусок из гастрономических продуктов.	4	
	7 Организация рабочих мест для приготовления заливных блюд.	4	
	8 Организация труда в горячем цехе.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</b>	1 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.	4	3
	2 Ассортимент и технология приготовления блюд и закусок из морепродуктов.	2	
	3 Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.	4	
	4 Ассортимент и технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	4	
	5 Ассортимент и технология приготовления блюд из дичи.	2	
	6 Ассортимент и технология приготовления студней, заливных из рыбы, мяса, птицы.	4	
	7 Сроки хранения и реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	4	
	8 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы.	4	
	9 Требование и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы.	4	
	10 Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных	4	

	и мясных блюд.		
	11 Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных рыбных, мясных блюд и блюд из птицы.	4	
	12 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря предназначенного для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	4	
	13 Гарниры. Характеристика. Особенности оформления и отпуска.	2	
	14 Ассортимент и технология приготовления холодных супов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1 Изучение правил безопасного использования технологического оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Изучение требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы и заготовок к ним.	4	
	2 Ознакомление техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов. Изучение вариантов оформления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.	4	
	3 Изучение сроков хранения холодных блюд из мяса, птицы и рыбы. Изучение методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	4	
	4 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества.	4	
	5 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества.	4	
	6 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, субпродуктов. Органолептическая оценка качества.	4	
	7 Изучение методов сервировки, способов и температур подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Осваивание техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.	4	
	8 Приготовление студней из рыбы, из мяса и из субпродуктов птицы. Органолептическая оценка качества.	4	
	9 Приготовление заливных из птицы, из мясных продуктов в форме. Органолептическая оценка качества.	4	
	10 Расчёт выхода гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы и	4	
			3

	морепродуктов.		
	11 Расчёт выхода гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из мяса, птицы.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1 Изучить технологию приготовления холодных блюд из рыбы.	6	
	2 Изучить технологию приготовления холодных блюд из мяса.	6	
	3 Изучить технологию приготовления холодных блюд из птицы.	4	
	4 Составить план холодного цеха.	4	
	5 Подготовить рефераты на тему: «Экзотические виды сырья для приготовления холодных блюд и закусок».	4	3
	6 Подготовить доклады на тему: «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок».	4	
	7 Изучить оформление схем размещения технологического оборудования в холодных цехах ПОП региона.	4	
	8 Подготовить рефераты на тему: «Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	4	
<b>Тема 3. Осуществление технологии приготовления сложных холодных соусов</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1 Соусы: понятие, назначение и классификация.	4	
	2 Ассортимент и технология приготовления холодных соусов.	4	
	3 Ассортимент и технология приготовления холодных соусов с использованием алкогольных напитков.	4	
	4 Оценка качества сырья для приготовления холодных соусов.	4	
	5 Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления заправок.	2	3
	6 Технологический процесс приготовления заправок, его использование, требования к качеству.	4	
	7 Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания.	6	
	8 Режим хранения, условия и сроки реализации.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
1 Овладение правилами выбора вин и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.	4		
2 Приготовления сложных холодных соусов с использованием алкогольных напитков.	4	3	
3 Изучение правил соусной композиции для сложных холодных соусов	4		
4 Изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления соусов для кулинарной продукции из овощей, рыбы, мяса, птицы. Изучение требований к качеству, к	4		

	подаче и к оформлению соусов для подачи сложной холодной кулинарной продукции.		
	5 Приготовления заправок для подачи салатов.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>3</b>
	1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов.	<b>6</b>	
	2 Подготовить мультимедийные презентации на тему: «Вкусовые добавки для соусов».	<b>6</b>	
	3 Изучить технологию приготовления соусов. Составить технологические схемы приготовления сложных масляных смесей.	<b>4</b>	
	4 Отработка способов подачи сложных холодных блюд по меню.	<b>4</b>	
	5 Подготовка рефератов на тему: «Сложные холодные соусы к закускам в банкетном исполнении». Подготовка презентаций.	<b>4</b>	
	6 Подготовить кроссворд по изученным темам.	<b>4</b>	
	<b>Курсовая работа</b>	<b>8</b>	
<b>Всего по МДК 02.01</b>		<b>8/8/8/312</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	<b>3</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		<b>36</b>	<b>3</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

*Лаборатория «Учебный кондитерский цех».*

*Оборудование лаборатории:*

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная ;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

*Оборудование, технические средства обучения:*

Аппарат шоковой заморозки;

Весы электронные;

Изделие из мрамора (мраморная доска)с фаской;

Фритюрницы;

Холодильники однокамерные;

Шкаф пекарский;

Шкаф расстоечный;

Аэрограф с компрессором;

Весы;

Термометр;

Миксер планетарный;

Краскопульт электрический;

Лампа для карамели;

Мармит для шоколада;

Помпа для карамели;

Слайсер;

Утюжок для марципана;

Факел для карамелизации;

Миксер;

Шкафы холодильные;

Электроплиты;

Тестоделитель;

Тестомесы;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие.

Переносное мультимедийное оборудование.

*Программное обеспечение:*

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Консультант + версия проф.
3. Система тестирования INDIGO.
4. Антиплагиат. ВУЗ.
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

*Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.*

*Оборудование учебного кабинета:*

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная ;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

*Оборудование, технические средства обучения:*

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Нормативно-правовые акты:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 от 19.07.2011 N 248-ФЗ

2. ГОСТ 50647-2012 «Общественное питание. Термины и определения».

3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

5. ОСТ 28-1-12 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

6. СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

9. СанПиН 42-123-4117-11 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

#### **Основная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. — 223 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>

#### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление	Правильно работать с товаросопроводительными документами Правильно вести приемку сырья по качеству	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен

канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>Правильно использовать основные методы проверки качества сырья</p> <p>Правильно выбирать соответствующее технологическое оборудование и инвентарь</p> <p>Рассчитать массу ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок</p> <p>Осуществление точного и правильного взвешивания на весах</p> <p>Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных закусок</p> <p>Приготовление сложных холодных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь</p>	Квалификационный экзамен
<p><b>ПК 2.2</b></p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы</p> <p>Умение работать с товаросопроводительными документами</p> <p>Умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству</p> <p>Расчет массы рыбы, мяса, с/х птицы для сложных холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь</p> <p>Контроль качества и безопасность подготовленного мяса</p>	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<p><b>ПК 2.3</b></p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>Умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>Умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>Использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>Расчет сырья для приготовления холодных соусов</p> <p>Осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления холодных соусов</p> <p>Приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</p>	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 2.</b> 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 разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды	самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен

(подчиненных), за результат выполнения заданий.		Квалификационный экзамен
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции .	Доклады, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен