

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
2020 г.  
Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повара в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повара.

**1.2. 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.
- 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 режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелки 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 готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – **655** часов;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – **497** часов,

в том числе:

- теоретические занятия – 222 часа
- практические занятия - 95 часов;
- самостоятельная работа – 158 часов;
- учебная практика – 108 часов;
- производственной практики – 72 часа.

### 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.3	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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лаб. и практические занятия,	в т.ч., курсовая работа	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа		
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка.	86	56	4		30			
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	77	47	10		30			
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 3. Приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	157	127	61		30			
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.	90	52	15		38			
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	65	35	5		30			
ПК1, ПК2, ПК3	Учебная практика (концентрированная)	108						108	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (концентрированная практика)	72							72
<b>Всего:</b>		<b>655</b>	<b>317</b>	<b>95</b>		<b>158</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка.</b>		<b>86</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности рыбных и мясных гастрономических продуктов.	<b>Содержание</b>	10	
	1. Классификация рыбных и мясных гастрономических товаров. Характеристика ассортимента деликатесных рыбных и мясных гастрономических товаров.		2
	2. Требования к качеству и безопасности хранения рыбной и мясной гастрономии.		2
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>		
<b>Тема 1.2.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности сыров, используемых для приготовления холодных блюд.	<b>Содержание</b>	10	
	1. Классификация и товароведная характеристика сыров. История происхождения сыров и сыроварения. Технология производства отдельных видов сыров.		2
	2. Методы и правила дегустации и оценки вкусовых качеств сыров. Требования к качеству различных видов сыров		
	3. Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров Франции, Италии, Германии и других стран.		
	4. Требования к безопасности хранения сыров. <b>Практические занятия не предусмотрены</b>		
<b>Тема 1.3.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности нерыбных морепродуктов.	<b>Содержание</b>	10	2
	1. Классификация нерыбных морепродуктов, их пищевая ценность.		
	2. Товароведная характеристика двустворчатых моллюсков: устриц, морских гребешков, мидий, венерок. Требования к их качеству.		
	3. Товароведная характеристика ракообразных: омаров, langoustes, крабов, креветок.		
	4. Товароведная характеристика головоногих: кальмаров, каракатиц и осьминогов. Требования к качеству безопасности и хранения нерыбных		

		морепродуктов в живом и замороженном виде.		
		<b>Практические занятия не предусмотрены</b>		
<b>Тема 1.4.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности редких видов овощей и грибов.	<b>Содержание</b>		12	2
	1.	Характеристика редких видов овощей и грибов.		
	2.	Товароведная характеристика артишоков, спаржи, фенхеля, корня лотоса, побегов бамбука.		
	3.	Товароведная характеристика грибов: шиитаке, китайского белого сморчка, белого и французского трюфелей, енокитаке, хошимини.		
	4.	Требования к качеству и безопасности овощей и грибов. Безопасные условия их хранения.		
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>			
<b>Тема 1.5.</b> Товароведная характеристика вкусовых добавок и приправ, требования к их качеству и безопасности.	<b>Содержание</b>		10	2
	1.	Характеристика ассортимента вкусовых добавок, приправ и соусов промышленного производства, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции.		
	2.	Требования к качеству и безопасности хранения вкусовых добавок и приправ		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	<b>Практическое занятие № 1</b> «Расчет энергетической ценности блюд»		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02</b>			<b>30</b>	
Изучение товароведной характеристики сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.				
<b>Раздел 2 Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			<b>77</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Технологическое оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		37	2, 3
	1.	Виды и характеристики технологического оборудования и его использования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
	2.	Характеристика и безопасная эксплуатация овощерезок, блендеров, миксеров, слайсеров, многофункциональных комбайнов.		
	3.	Характеристика и безопасная эксплуатация жарочных шкафов, пароконвектоматов, пароварок.		
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1.	<b>Практическое занятие №2</b> «Безопасная эксплуатация механического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции»		
2.	<b>Практическое занятие №3</b> «Безопасная эксплуатация холодильного оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции»			



	3.	<b>Практическое занятие №4</b> «Безопасная эксплуатация теплового оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции»		
	4.	<b>Практическое занятие №5</b> «Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации механического и холодильного оборудования»		
	5.	<b>Практическое занятие №6</b> «Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации теплового оборудования»		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 2</b>			<b>30</b>	
Современное оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.				
<b>Раздел 3.</b>			<b>157</b>	
<b>Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b>				
<b>Тема 3.1.</b> Технологический процесс приготовления канапе.	<b>Содержание</b>		20	2, 3
	1.	Характеристика ассортимента канапе.		
	2.	Правила приготовления канапе различных видов.		
	3.	Сочетаемость хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе.		
	4.	Варианты оформления канапе.		
	5.	Требования к качеству канапе, условия хранения и сроки реализации.		
	<b>Лабораторные работы</b>		3	
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1.	<b>Практическое занятие №7.</b> «Расчет массы сырья для приготовления канапе с мясными и рыбными гастрономическими продуктами»		
	2.	<b>Практическое занятие №8.</b> «Расчет массы сырья для приготовления тарталеток разнообразного ассортимента»		
3.	<b>Практическое занятие №9.</b> «Расчет массы сырья для приготовления овощных и фруктовых канапе»			
<b>Тема 3.2.</b> Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок	<b>Содержание</b>		20	2,3
	1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подбора пряностей и приправ для приготовления холодных закусок. Правила подготовки моллюсков и ракообразных для приготовления закусок и блюд.		
	2.	Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, заливка раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, порционирование.		

	3.	Характеристика ассортимента легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках			
	4.	Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных закусок: закуски из малосолевой рыбы, из рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, гребешков, осьминогов, террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени, муссов из семги и крабов.			
	5.	Варианты оформления холодных закусок. Гармоничное сочетание основных продуктов с оформительскими элементами.			3
	6.	Требование к качеству холодных закусок, условия хранения, подачи, сроки реализации			3
	<b>Лабораторные работы</b>		3		
	1.	<b>Лабораторная работа №2.</b> «Приготовление легких и сложных закусок из различного сырья»			
	<b>Практические занятия</b>		12		
	1.	<b>Практическое занятие №10.</b> «Расчет массы сырья для приготовления холодных закусок из рыбы и мяса»			
	2.	<b>Практическое занятие №11.</b> «Расчет массы сырья для приготовления салатов и винегретов»			
	3.	<b>Практическое занятие №12.</b> «Расчет массы сырья для приготовления холодных закусок из овощей, плодов, грибов»			
<b>Тема 3.3</b> Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.	<b>Содержание</b>		10		2
	1.	Характеристика ассортимента сложных холодных соусов.			
	2.	Технология приготовления сложных холодных соусов.			
	3.	Правила соусной композиции сложных холодных соусов.			
	4.	Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования.			
	5.	Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами.			
	6.	Требование к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации.			
	<b>Лабораторная работа</b>		3		
	1.	<b>Лабораторная работа №3.</b> «Приготовление холодных сложных соусов»			
<b>Практическое занятие</b>		13			

	1.	<b>Практическое занятие №13.</b> Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов разнообразного ассортимента.		
	2.	<b>Практическое занятие №14.</b> Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов на основе майонеза.		
	3.	<b>Практическое занятие №15.</b> Решение производственных ситуаций по подбору холодных соусов к блюдам.		
<b>Тема 3.4</b> Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	<b>Содержание</b>		16	2
	1.	Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	2.	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы: рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной, поросенка заливного, бараньей ноги шпигованной запеченной, галантина птицы фаршированной целиком.		
	3.	Методы приготовления сложных холодных блюд: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение.		
	4.	Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	5.	Гарниры, заправки, соусы для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	6.	Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	7.	Требование к качеству сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Условия хранения, подачи, сроки реализации.		
	<b>Лабораторные работы</b>		3	
	1.	<b>Лабораторная работа №4.</b> «Приготовление холодных сложных блюд из рыбы, мяса, птицы»		
<b>Практические занятия</b>		12		
1.	<b>Практическое занятие №16.</b> Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса.			
2.	<b>Практическое занятие №17.</b> Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.			
3.	<b>Практическое занятие №18.</b> Решение производственных ситуаций по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 02</b>			30	
Разработка рецептуры, оформления и подачи холодного блюда.				

<b>Раздел 4 ПМ. 02. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.</b>			<b>90</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Контроль качества и безопасности продуктов.	<b>Содержание</b>		20	2, 3
	1.	Методы контроля качества и безопасности продуктов при хранении.		
	2.	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	3.	Метод контроля сохранности продуктов на предприятии общественного питания.		
<b>Тема 4.2.</b> Контроль качества и безопасности готовой холодной продукции.	<b>Содержание</b>		17	2, 3
	1.	Основные критерии оценки качества готовой холодной кулинарной продукции.		
	2.	Метод определения качества и безопасности холодной кулинарной продукции.		
	3.	Органолептический метод определения качества канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.	15	
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	<b>Практическое занятие №19.</b> Общие методы анализа сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
	2.	<b>Практическое занятие №20.</b> Органолептические показатели качества сложной холодной кулинарной продукции.		
	3.	<b>Практическое занятие №21.</b> Лабораторный контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.		
	4.	<b>Практическое занятие №22.</b> Методы определения и расчет физико-химических показателей качества сложной холодной кулинарной продукции.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 02</b>			<b>38</b>
Методы контроля качества и безопасности кулинарной продукции.				
<b>Раздел 5 ПМ.02. Организация производства сложной холодной кулинарной продукции.</b>			<b>65</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Прием, хранение, оценка запасов сырья на производстве.	1.	Правила приема продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков. Методы определения их качества, виды сопроводительной документации.	15	2
	2.	Оценка состояния запасов сырья на производстве.		
	3.	Способы и формы инструктирования персонала по безопасному хранению пищевых продуктов.		

	4.	Современные способы обеспечения правильного хранения и расхода продуктов на производстве. <b>Практические занятия</b> не предусмотрены		
<b>Тема 5.2.</b> Организация рабочих мест для приготовления холодной продукции.	<b>Содержание</b>		15	3
	1.	Виды и характеристика производственного инвентаря и инструментов для приготовления холодной продукции.		
	2.	Организация рабочих мест для приготовления холодных соусов.		
	3.	Организация рабочих мест для приготовления канапе.		
	4.	Организация рабочих мест для приготовления холодных закусок.		
	5.	Организация рабочих мест для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Дифференцированный зачет		
	<b>Практические занятия</b>		5	
	1.	<b>Практическое занятие №23.</b> Решение производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
	2.	<b>Практическое занятие №24.</b> Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 2</b>			30
Анализ организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.				
<b>Учебная практика по модулю ПМ.02 проводится концентрированно</b> <b>Виды работ</b> 1. Товароведная оценка сырья, его качества и безопасности. 2. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 3. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 4. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 5. Приготовление канапе, холодных закусок и блюд. 6. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом. 7. Оформление канапе, холодных закусок и блюд.			108	

<p>8. Декорирование тарелок соусами и другими оформительскими элементами.  9. Расчет массы сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.  10. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой холодной кулинарной продукции.  11. Выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении холодной кулинарной продукции.  12. Организация рабочих мест по приготовлению канапе.  13. Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов.  14. Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок.  15. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
<p><b>Производственная практика – (по профилю специальности) (концентрированная)</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции  2. Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.  3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.  4. Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции.  5. Оформление холодных закусок, блюд, канапе.  6. Декорирование холодных блюда соусами.  7. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.  8. Органолептическая оценка качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.  9. Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции.  10. Контроль качество и безопасность канапе, холодной закуски, сложных холодных блюд и соусов.  11. Оценка состояния запасов сырья на производстве.  12. Приемка сырья со склада и от поставщиков.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>72</p>	
<b>Всего</b>	<b>655</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя, дидактические средства обучения
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты, компьютерные средства по количеству обучающихся.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учебник, 2017
2. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Семичева Г. П.1-е изд. издание 2017г.

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

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

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

**Педагогический состав:** дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

**Мастера производственного обучения:** дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

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

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Результаты (освоение профессиональной компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства. 2. Составление технологических схем приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией	Оценка выполнения компьютерного моделирования технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски. оценка выполнения практических заданий



	<p>сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок органолептическим способом.</p> <p>5. Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления канапе, холодных закусок в соответствии с требованием Санпин в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Организация рабочего места для приготовления канапе, холодных закусок.</p> <p>7. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, холодных закусок.</p> <p>8. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>9. Правильность подбора основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении канапе.</p> <p>10. Планирование ассортимента канапе, холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>11. Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p>	<p>оценка выполнения кейса</p> <p>Наблюдение и оценка.</p> <p>оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок.</p> <p>Решение производственных ситуаций.</p> <p>Тестирование.</p>
<p><i>ПК 2.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.</p> <p>5. Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Правильность выбора технологического оборудования и</p>	<p>Оценка выполнения компьютерного моделирования технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски.</p> <p>оценка выполнения практических заданий</p> <p>оценка выполнения кейса</p> <p>Наблюдение и оценка.</p> <p>оценка организации</p>

	<p>производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>9. Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом НОП.</p> <p>10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>11. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>12. Сочетание основных продуктов с соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>13. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p>	<p>рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок.</p> <p>Решение производственных ситуаций.</p> <p>Тестирование.</p>
<p><i>ПК.2.3</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального производства.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>4. Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом.</p> <p>5. Правильность выбора и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря сложных холодных соусов.</p>	<p>Оценка выполнения компьютерного моделирования технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски.</p> <p>оценка выполнения практических заданий</p> <p>оценка выполнения кейса</p> <p>Наблюдение и оценка.</p> <p>оценка организации рабочего места и последовательности и</p>

	<p>7. Подготовку технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>9. Планирование ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП.</p> <p>10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>11. Правильность составления соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>12. Правильность выбора вин, вкусовых добавок, пряностей для приготовления холодных соусов.</p> <p>13. Варианты оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>14. Правильность подготовки соусов к подаче в т.ч. в условиях реального производства.</p>	<p>правильности операции при приготовлении канapé и холодных закусок.</p> <p>Решение производственных ситуаций.</p> <p>Тестирование.</p>
--	--	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	

ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</li> </ul>	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.</li> </ul>	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>– своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</li> </ul>	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</li> </ul>	