

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

квалификация  
**Техник-технолог**

Белгород 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Согласовано  
Зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_/Е.Е.Бакалова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Выручаева Н.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»  
Котлярова С.В.

Экспертиза:

(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»,  
преподаватель, Семенюк С.П.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

#### **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):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по рабочим профессиям:

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

По повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

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

всего – **231 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **141 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **94 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **35 часов** (всего),

в том числе консультаций – **12 часов**.

учебной и производственной практики – **90 часов**.

## 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, 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	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, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	141	94	56	-	35	-	-	-
	Производственная (по профилю специальности) и учебная практика	90						36	54
ПМ 02	Всего:	231	94	56	-	35	-	36	54

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		231	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		141	
Тема 1.1. Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1. <b>Значение холодных блюд и закусок в питании.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок. <i>Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.</i> Понятие о диффузии, осмосе, набухании, адгезии и термомассопереносе.	2	2
	2. <b>Технологические процессы приготовления соусов и заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам.</b> Ассортимент, технология приготовления соусов и заправок на растительном масле. Соус майонез и его производные. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Технологические процессы приготовления масляных смесей.</i> Ассортимент, технология приготовления масляных смесей. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
3. <b>Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам.</b> Соусы промышленного производства.	2	2	

	Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе. Маринады, соус-хрен. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации		
4.	<b>Способы декорирование блюд сложными холодными соусами.</b> Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Сочетание соусов, способы и варианты подачи.	2	2
5.	<b>Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.</b> Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Технологический процесс приготовления бутербродов.</i> Технология приготовления открытых бутербродов - сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
6.	<b>Технологический процесс приготовления сложных салатов.</b> Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. <i>Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей.</i> Технология приготовления сложных закусок из овощей и грибов. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	2	3
7.	<b>Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.</b> Технология приготовления сложных закусок из яиц. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	2	2
<b>Лабораторные работы</b>		<b>18</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба.	2	
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление сложных салатов и салатов – коктейлей.	6	

		<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление сложных закусок из овощей и грибов.	6	
		<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
		<b>Практическое занятие № 1.</b> Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов, бутербродов и сложных закусок.	2	
		<b>Практическое занятие № 2.</b> Расчет сырья для холодных блюд и закусок. Расчет сырья, определение количества порций соусов для холодных блюд и закусок с учетом вида, консистенции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь сборником рецептур.	2	
		<b>Практическое занятие № 3.</b> Разработка ассортимента соусов, сложных холодных закусок. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	
<b>Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Характеристика рыбных гастрономических продуктов.</b> Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов. Требования к качеству рыбной гастрономии. <i>Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.</i> Ассортимент, характеристика, технология приготовления, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	2.	<b>Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы.</b> Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении. Технология приготовления заливных блюд из рыбы. Гарниры, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
	3.	<b>Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.</b> Ассортимент, характеристика, гарниры, технология приготовления, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	

	1.	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	2	
	2.	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	<b>Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач.</b> Расчет сырья, гарниров, определениколичества порций сложных холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь сборником рецептов.	2	
<b>Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Характеристика мясных гастрономических продуктов.</b> Классификация, пищевая ценность, способы подготовки мясных гастрономических продуктов. Требования к качеству мясной гастрономии. <i>Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.</i> Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	2.	<b>Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов.</b> Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.</i> Ассортимент, характеристика, гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы. Технология приготовления, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы	2	

	2.	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление заказных и банкетных холодных блюд, и закусок из мяса и мясопродуктов.	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	<b>Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач.</b> Расчет сырья, гарниров, определение количества порций сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь сборником рецептур.	2	
<b>Тема 1.4. Организация и технология приготовления горячих закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	<b>Характеристика горячих закусок.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, последовательность и температура подачи. Требования к качеству, режимы реализации. <i>Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок.</i> Ассортимент, технология приготовления сметанных, молочных, томатных соусов. Подбор и сочетание соусов для горячих закусок. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	2.	<b>Технологический процесс приготовления горячих и холодных закусок из овощей, грибов, яиц.</b> Ассортимент, характеристика, технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
	3.	<b>Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов.</b> Ассортимент, характеристика, технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2,3
	4.	<b>Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.</b> Ассортимент, характеристика, технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
	5.	<b>Правила подачи холодных и горячих закусок.</b> Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление горячих закусок из овощей, грибов, яиц.	2	
	2.	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление горячих закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов и птицы.	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Практическое занятие № 1.</b> Разработка ассортимента горячих закусок.	6	

		Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
<b>Тема 1.5. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	<b>Методы контроля безопасности продуктов.</b> Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов. <i>Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной и горячих закусок</i> Органолептические и физико-химические методы контроля. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодных и горячих закусок продукции.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	<b>Практическое занятие №1.</b> Проведение бракеражных исследований приготовленной сложной холодной кулинарной продукции по основным показателям качества.	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.02</b>			<b>35</b>	
СР №1 оформление ПЗ			2	
СР №2 оформление ПЗ			2	
СР №3 оформление ПЗ			2	
СР № 4 Подготовка презентации: «Значение холодных блюд в питании»			2	
СР №5 оформление ЛР			2	
СР №6 Составление технологических схем приготовления холодных блюд по заданию преподавателя			2	
СР №7 Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок»			2	
СР №8 Подготовка рефератов: «Банкетные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»			2	
СР №9 оформление ПЗ			2	
СР №10 Подготовка презентации «Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы нерыбного водного сырья»			2	
СР №11 Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски (по заданию преподавателя)			2	
СР 12 Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда из мяса (по заданию преподавателя)			4	
СР №13 Составление компьютерной презентации на тему: «Ассортимент и правила оформления горячих закусок»			2	

СР №14 Расчет количества сырья для приготовления горячих закусок (по заданию преподавателя)	3	
СР №15 Подготовить реферат на тему «Методы контроля качества в общественном питании»/ «Организация контроля качества на предприятиях общественного питания»	2	
СР №16 оформление ПЗ	2	
<b>Консультации</b>	<b>12</b>	
<b>Учебная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном цехе доготовочного предприятия; - выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - приготовление соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок; -приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - приготовление горячих закусок.	<b>36</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с предприятием (пищевой лабораторией), его типом, классом, структурой, режимом работы. Ознакомление с используемой на предприятиях нормативной и технологической документацией. Ознакомление с организацией холодного цеха, оборудованием, инструментами, инвентарем, правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования цеха, видами поступающего сырья. Отработка навыков приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления масляных смесей к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. Ознакомление с соусами промышленного производства и их применением к холодным блюдам и закускам. Отработка способов декорирования блюд сложными холодными соусами. Отработка навыков приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления сложных бутербродов. Отработка навыков приготовления сложных салатов. Отработка навыков приготовления сложных закусок из овощей. Отработка навыков приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	<b>54</b>	

<p>Ознакомление с правилами подачи сложных холодных блюд и закусок.</p> <p>Отработка навыков приготовления соусов для горячих закусок.</p> <p>Отработка навыков приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц.</p> <p>Отработка навыков приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Отработка навыков приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.</p> <p>Ознакомление с правилами подачи горячих закусок.</p> <p>Ознакомление с методами контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции и готовых горячих закусок.</p> <p>Оценка качества приготовленных холодных блюд и холодных и горячих закусок из овощей, грибов, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы.</p>		
<b>Всего:</b>	<b>231</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).

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии приготовления пищи, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем приготовления холодных блюд и закусок;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- блендер;
- производственные столы;
- плита электрическая;
- миксер;
- холодильный шкаф;
- производственные стеллажи;
- моечные ванны;
- весы настольные;
- разделочные доски, ножи.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики (по профилю специальности). Учебную и производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

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

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

#### **Нормативные документы**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007

4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

#### **Основные источники**

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Русайнс, 2017. – 223 с. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. – М.: Академия, 2012. – 176 с. – (СПО Индустрия питания).
3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 192 с. – (СПО Индустрия питания).
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учеб. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература; Омега-Л, 2005. – 480 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www. Restaurant.ru](http://www.Restaurant.ru)
2. [www.сухаревка. ru](http://www.сухаревка.ru)
3. [www.bookline.ru](http://www.bookline.ru)
4. <http://www.povarenok.ru>
5. <http://eda.styleakcent.ru>
6. <http://supercook.ru>
7. <http://www.secreti.info>
8. <http://chefs.ru>

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

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Техническое оснащение предприятий общественного питания».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях питания города Белгорода.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей;</li> <li>- правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам;</li> <li>- точность проведения оценки качества готовых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> </ul>

	канапе, легких и сложных холодных закусок;	
<p><b>ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;</li> <li>- владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам;</li> <li>- точность проведения оценки качества</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> </ul>

	сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;	
<b>ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов;</li> <li>- соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</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>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	- Наблюдение и оценка преподавателя при проведении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной практики

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций;</li> <li>- Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач</li> </ul>	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. 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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- Широта использования различных источников информации, включая электронные.</li> </ul>	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения;</li> <li>- Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.</li> </ul>	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий;</li> <li>- Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы</li> </ul>	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей;</li> <li>- Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации</li> </ul>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ производственной (по профилю специальности) практикам</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания</li> </ul>	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>