

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Омской области "Павлоградский техникум  
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

  
Л.А. Зарипова

"08" "08" 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

  
Л.В. Терещенко

"08" "08" 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции  
по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Павлоградка 2019г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация разработчик:  
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;


Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

на заседании методической комиссии:

Протокол № 2 от «17» 08 2019г.

Председатель МК: 

Н.А. Берковская

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>37</b>

**801.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**  
**81МОДУЛЯ ПМ. 02 Организация процесса приготовления и**  
**82приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

**83 1.1. Область применения программы**

84 Рабочая программа профессионального модуля является частью  
85 основной профессиональной образовательной программы подготовки  
86 специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС по  
87 специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного  
88 питания, в части освоения основного вида профессиональной  
89 деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и  
90 приготовление сложной холодной кулинарной продукции и  
91 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

92 ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие  
93 и сложные холодные закуски.

94 ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных  
95 холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)  
96 птицы.

97 ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных  
98 холодных соусов.

99

**1001.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**  
101

102 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и  
103соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в  
104ходе освоения профессионального модуля должен:

**105иметь практический опыт:**

- 106 - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов.
- 107 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных  
108 холодных блюд и соусов.
- 109 - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных  
110 блюд и соусов.
- 111 - организации технологического процесса приготовления сложных  
112 холодных закусок, блюд и соусов.
- 113 - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные  
114 технологии, оборудование и инвентарь.
- 115 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,  
116 оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
- 117 - декорирования блюд сложными холодными соусами.
- 118 - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**120уметь:**

- 121 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления
- 122 сложной холодной кулинарной продукции;
- 123 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных
- 124 блюд и соусов;
- 125 - проводить расчеты по формулам;
- 126 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и
- 127 технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных
- 128 блюд и соусов;
- 129 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления
- 130 сложных холодных блюд и соусов;
- 131 - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении
- 132 сложных холодных блюд и соусов;
- 133 - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции
- 134 различными методами.

**135знать:**

- 136 - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы,
- 137 мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- 138 - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного,
- 139 заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при
- 140 приготовлении канапе и легких закусок;
- 141 - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для
- 142 приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 143 - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов
- 144 для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и
- 145 птицы;
- 146 - требования и основные критерии оценки качества продуктов и
- 147 дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и
- 148 сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- 149 - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных
- 150 закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- 151 - органолептические способы определения степени готовности и качества
- 152 сложных холодных блюд и соусов;
- 153 - температурный и санитарный режим, правила приготовления разных
- 154 типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных
- 155 мясных, рыбных блюд и соусов;
- 156 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты
- 157 их использования;
- 158 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных
- 159 холодных соусов;
- 160 - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- 161 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и
- 162 его безопасное использование при приготовлении сложных холодных
- 163 блюд и соусов;

19

20

- 164 - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок,
- 165     блюдов из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 166 - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных
- 167     холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- 168 - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и
- 169     сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 170 - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд
- 171     из рыбы, мяса и птицы;
- 172 - варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;
- 173 - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и
- 174     мясных блюд из различных продуктов;
- 175 - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами
- 176     при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 177 - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и
- 178     птицы;
- 179 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных
- 180     холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 181 - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой
- 182     сложной холодной кулинарной продукции;
- 183 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и
- 184     готовой холодной продукции.

185

**1861.3    Количество часов на освоение программы профессионального**  
**187модуля:**

188

189всего – 231 час, в том числе:

190максимальной учебной нагрузки обучающегося – 159 часов, включая:

191обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов;

192самостоятельной работы обучающегося – 53 часа;

193учебной практики – 42 часа

194производственной практики – 30 часов.

21

22

23

24

## 195 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

196

197 Результатом освоения программы профессионального модуля является  
198 овладение обучающимися видом профессиональной деятельности  
199 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной  
200 кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими  
201 (ОК) компетенциями:

202

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
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 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.

203

25

26

## 2043. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 2053.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	96	48	24	24	14	10
ПК 2.2	Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	72	32	16	16	14	10
ПК 2.3	Раздел 3. Организация и ведение	57	20	10	13	14	10



31  
32

	технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.						
	Учебная практика (производственное обучение)						
	Производственная практика						
	Экзамен	6					
	<b>Всего:</b>	<b>231</b>	<b>106</b>	<b>50</b>	<b>53</b>	<b>42</b>	<b>30</b>

206  
207  
208  
209  
210  
211  
212  
213  
214  
215  
216  
217  
218  
219  
220  
221  
222  
223  
224

33  
34

## 2253.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 02 Организация процесса

## 226 приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		48/32/16	

<b>Тема 1.1</b> Ассортимент канапе	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Значение холодных блюд в питании.		
	2.	Ассортимент и классификация канапе.		
	3.	Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформить терминологический словарь.	1	
<b>Тема 1.2</b> Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.		
	2.	Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.		
	3.	Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление таблицы «Товароведная характеристика сыров» ( <a href="http://studbooks.net/905151/marketing/tovarovednaya_harakteristika_syrov">studbooks.net/905151/marketing/tovarovednaya_harakteristika_syrov</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 1.</b> Подготовка продуктов для приготовления канапе	Выбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе в ассортименте. Оценка качества продуктов органолептическим методом.		2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	1	

	Заполнить таблицу «Показатели качества продуктов для приготовления канапе» ( <a href="https://studwood.ru/.../trebovaniya_kachestvu_bezopasnost_slozhnyh_holodnyh_zaku">https://studwood.ru/.../trebovaniya_kachestvu_bezopasnost_slozhnyh_holodnyh_zaku</a> ).		
<b>Лабораторная работа № 1.</b> Технологическая последовательность приготовления канапе	Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска канапе (составление схем). Оценка качества сырья.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Разработка вариантов декора подачи канапе (подготовить презентацию, слайд-шоу) ( <a href="https://alexsolor.ru/.../holodny-e-blyuda-i-zakuski-pravila-tehnika-i-temperatura-poda">https://alexsolor.ru/.../holodny-e-blyuda-i-zakuski-pravila-tehnika-i-temperatura-poda</a> ; <a href="http://malena-tula.ru">malena-tula.ru</a> ).	1	
<b>Тема 1.3</b> Технология приготовления канапе	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Организация технологического процесса приготовления канапе.		
	2. Технология приготовления канапе с использованием различных технологий.		
	3. Виды технологического оборудования и инвентаря, используемого при приготовлении канапе.		
	4. Сервировка, оформление и температура отпуска канапе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления канапе ( <a href="https://www.inmoment.ru/beauty/recipes/sandwich.html">https://www.inmoment.ru/beauty/recipes/sandwich.html</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 2.</b> Расчет сырья и	Расчет количества продуктов для приготовления канапе. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров (расчет массы нетто).	2	

ВЫХОД ГОТОВЫХ канапе			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, стр.48-62	1	
<b>Практическая работа № 2.</b> Приготовление и отпуск канапе	Приготовление канапе в ассортименте, варианты оформлений и отпуск готовой продукции. Оценка качества канапе. Проведение бракеража.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со справочной литературой «Справочник технолога общественного питания» Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др., стр. 27 – 41.	1	
<b>Тема 1.4</b> Требования к качеству канапе	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Требования к качеству готовых канапе.		
	2. Санитарные требования к приготовлению различных типов канапе.		
	3. Сроки реализации и хранения канапе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с ГОСТами, ТУ, САНПИНами ( <a href="http://www.infrost.ru">www.infrost.ru</a> › Техническая информация › ГОСТы, СНИПы; <a href="http://tu-na-produkti.ru/tu-na-produkty-ili-sto/">tu-na-produkti.ru/tu-na-produkty-ili-sto/</a> ).	1	
<b>Тема 1.5</b> Ассортимент лёгких и сложных холодных закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Классификация и ассортимент лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.		
	2. Сочетаемость продуктов при приготовлении легких холодных закусок.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Холодные закуски стран мира»	1	

	( <a href="https://travel.tochka.net/9895-24-koronnykh-blyuda-raznykh-stran-kotorye-obyazan-">https://travel.tochka.net/9895-24-koronnykh-blyuda-raznykh-stran-kotorye-obyazan-</a> ).			
<b>Тема 1.6</b> Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	2.	Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок.		
	3.	Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Дополнить терминологический словарь.	1		
<b>Тема 1.7</b> Технология приготовления легких и сложных холодных закусок	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Правила и технология приготовления, варианты оформления.		
	2.	Нормы отходов и потерь при приготовлении.		
	3.	Органолептическая оценка качества.		
	4.	Методы сервировки, способы и температура подачи.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Разработка новых видов продукции ( Долгополова С. Новые кулинарные технологии. – М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. Справочник шеф-повара/ Кулинарный институт Америки. Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2014- 1056 с.: ил.	1		
<b>Лабораторная работа № 3.</b> Расчет сырья.	Расчёт массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Работа со сборником рецептур.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	1		

	Составить алгоритм приготовления сложных холодных закусок в ассортименте (Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, стр. 75-83).		
<b>Практическая работа № 3.</b> Приготовление легких и сложных холодных закусок.	Приготовление легких и сложных холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу «Дефекты и методы их устранения при приготовлении легких и сложных холодных закусок» (Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, стр. 90-92).	1	
<b>Лабораторная работа № 4.</b> Расчет выхода готовых изделий и количества порций холодных закусок	Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров при приготовлении легких холодных закусок. Расчет количества порций легких и сложных холодных закусок из имеющихся продуктов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.122-128.	1	
<b>Тема 1.8</b> Требования к качеству легких и сложных холодных закусок	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых легких и сложных холодных закусок. 2. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых легких и сложных холодных закусок.	2	2

	3.	Санитарные требования при приготовлении разных типов легких и сложных закусок.		
	4.	Условия и сроки хранения холодных закусок.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу: «Классификация и показатели качества готовых легких и сложных холодных закусок» ( <a href="http://www.foodtours.ru/toiks-292-1.html">www.foodtours.ru/toiks-292-1.html</a> ).		1	
<b>Практическая работа № 4.</b> Приготовление легких и сложных холодных закусок	Приготовление легких и сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов, рыбы. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со справочной литературой «Справочник технолога общественного питания» Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др., стр. 56 – 69.		1	
<b>Раздел 2.</b> <b>Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)</b>			<b>72/48/24</b>	



<b>птицы</b>			
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы	1.	Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы.	2
	2.	Сочетаемость продуктов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Холодные блюда из рыбы» (bluda-iz-riby.ru/bluda/sposgot/sposgot74.html).		1
<b>Лабораторная работа № 5.</b> Расчет сырья.	Расчет массы отходов, нетто, брутто из заданного количества сырья при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.130-137.		1
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы	1.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	2
	2.	Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из рыбы.	
	3.	Санитарные требования к приготовлению сложных холодных блюд из рыбы.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить схему подготовки рыбы и продуктов для приготовления сложных холодных блюд ( <a href="https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section383/6383">https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section383/6383</a> ).		1

<b>Практическая работа № 5.</b> Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы	Выбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы. Работа со сборником рецептур.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Произвести расчет калорийности готовых блюд из рыбы ( <a href="http://vkusnonatalie.ru/raschet-kalorijnosti-gotovyx-blyud/">vkusnonatalie.ru/raschet-kalorijnosti-gotovyx-blyud/</a> ).		
<b>Тема 2.3</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы. 2. Оценка степени готовности сложных холодных блюд из рыбы. 3. Санитарные требования приготовлению сложных холодных блюд из рыбы. 4. Требования к качеству готовых блюд из рыбы, к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заправок к ним.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы (Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, стр. 124-139).	1	
<b>Лабораторная работа № 6.</b>	Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Оформление заказа на продукты со склада и приёма	2	

Расчет выхода сложных холодных рыбных блюд	продуктов со склада и от поставщиков.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Произвести расчет закладки продуктов на определенное количество порций (сборник рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.135-150).		1	
<b>Тема 2.4</b> Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		
	2.	Эксплуатация и техника безопасности при работе с ним.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Организация работы холодного цеха» ( <a href="https://nsportal.ru/.../metodicheskaya-razrabotka-uroka-organizatsiya-raboty-kholodn...">https://nsportal.ru/.../metodicheskaya-razrabotka-uroka-organizatsiya-raboty-kholodn...</a> ).		1	
<b>Практическая работа № 6.</b> Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы в ассортименте. Оценка качества. Проведение бракеража.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу: «Классификация и показатели качества сложных		1	

	холодных блюд из рыбы» ( <a href="https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65635a2ac79a5d53b88521206d27">https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65635a2ac79a5d53b88521206d27</a> ).		
<b>Тема 2.5</b> Способы приготовления сложных холодных блюд из рыбы и их оформление	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		
	2. Сервировка, оформление, способы и температура отпуска сложных холодных блюд из рыбы.		
	3. Приготовление украшений для блюд из различных продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы» ( <a href="https://knowledge.allbest.ru/cookery/3c0b65635a2bd79b4d43a89421316c37_0.html">https://knowledge.allbest.ru/cookery/3c0b65635a2bd79b4d43a89421316c37_0.html</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 7.</b> Приготовление гарниров, заправок и соусов для сложных холодных рыбных блюд	Приготовление гарниров, заправок и соусов для сложных холодных рыбных блюд. Оформление, сервировка и подача блюд с соблюдением температурного режима. Оценка качества готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Дополнить терминологический словарь.	1	
<b>Лабораторная работа № 7.</b> Составление технологических и технико-	Составление технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	2	

технологических карт			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.287-301.	1	
<b>Тема 2.6</b> Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и птицы. 2. Сочетаемость продуктов при приготовлении сложных холодных блюд из мяса и птицы.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Холодные блюда из мяса и птицы» ( <a href="https://eda.wikireading.ru/135110">https://eda.wikireading.ru/135110</a> ).	1	
<b>Тема 2.7</b> Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Правила выбора и подготовка продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.		
	2. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	3. Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов.		
4. Методы контроля безопасности продуктов.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на одну из тем: «Современные технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса», «Товароведная характеристика мяса домашней птицы», «Ассортимент приправ и специй для приготовления сложных холодных блюд из мяса», «Значение	1	

	холодных блюд и закусок в питании», «Современные направления приготовления и оформления сложных холодных блюд», «Холодные блюда и закуски стран Средней Азии» ( <a href="https://xreferat.com/.../897-1-sovremennye-tehnologii-prigotovleniya-blyud-iz-farshir...">https://xreferat.com/.../897-1-sovremennye-tehnologii-prigotovleniya-blyud-iz-farshir...</a> , <a href="http://journalpro.ru/.../sovremennye-napravleniya-prigotovleniya-i-oformleniya-kulinarnoy...">journalpro.ru/.../sovremennye-napravleniya-prigotovleniya-i-oformleniya-kulinarnoy...</a> , <a href="http://kulinar-kvr77.ru/pripravu">kulinar-kvr77.ru/pripravu</a> ).		
<b>Лабораторная работа № 8.</b> Расчет сырья	Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение ситуационных задач ( <a href="http://www.vmfc.ru/doki/New%20Folder/pm-02.">www.vmfc.ru/doki/New%20Folder/pm-02.</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 9.</b> Составление технологических карт	Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных блюд из мяса.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со справочной литературой «Справочник технолога общественного питания» Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др., стр. 72 – 85.	1	
<b>Тема 2.8</b> Классификация технологического оборудования и	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2. Безопасное использование оборудования и инвентаря.		

производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Зарисовать схему планировки холодного цеха с указанием технологического оборудования ( <a href="http://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-12.htm">tourlib.net/books_tourism/radchenko5-12.htm</a> ).		1	
<b>Тема 2.9</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.		
	2.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из мяса.		
	3.	Органолептические способы определения степени готовности готовых блюд.		
	4.	Соблюдение температурного и санитарного режима.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить бракеражный журнал на 10 различных холодных блюд и закусок ( <a href="https://alexsolor.ru/.../brakerazh-kontrol-produktsii-v-obshhestvennom-pitanii">https://alexsolor.ru/.../brakerazh-kontrol-produktsii-v-obshhestvennom-pitanii</a> ).		1	
<b>Практическая работа № 8.</b> Приготовление сложных холодных блюд из мяса	Проведение проработок по приготовлению сложных холодных блюд из мяса. Оценка качества органолептическим методом сложных холодных блюд из мяса. Проведение бракеража.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		1	

	Составить технологическую схему приготовления сложного холодного блюда из мяса на выбор ( <a href="http://www.na-pk.ru/102.docx">www.na-pk.ru/102.docx</a> ).		
<b>Тема 2.10</b> Способы приготовления сложных холодных блюд из птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из птицы.		
	2. Органолептические способы определения степени готовности готовых блюд.		
	3. Соблюдение температурного и санитарного режима.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить меню в зависимости от контингента потребителей, типа предприятий и форм обслуживания ( <a href="https://www.pitportal.ru/director/10905.html">https://www.pitportal.ru/director/10905.html</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 9.</b> Приготовление сложных холодных блюд из птицы	Приготовление сложных холодных блюд в ассортименте из птицы. Оценка качества органолептическим методом сложных холодных блюд из птицы. Проведение бракеража.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение ситуационных задач (методические указания).	1	
<b>Тема 2.11</b> Приготовление украшений для сложных холодных блюд из мяса и птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Техника приготовления украшений.		
	2. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд из мяса и птицы.		
	3. Сервировка, оформление, способы и температура отпуска сложных холодных блюд из мяса, птицы.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Искусство украшения блюд»	1	



	( <a href="https://vkusno.mirtesen.ru/blog/43085621459/Iskusstvo-ukrasheniya-blyud">https://vkusno.mirtesen.ru/blog/43085621459/Iskusstvo-ukrasheniya-blyud</a> ; <a href="https://nsportal.ru/npo-spo/tehnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i...">https://nsportal.ru/npo-spo/tehnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i...</a> ).		
<b>Лабораторная работа № 10.</b> Разработка новых видов продукции, технологических процессов	Разработка новых видов холодной продукции, технологических процессов. Составление технологических карт.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.314-328.	1	
<b>Тема 2.12</b> Требования к качеству блюд из мяса и птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.		
	2. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заправок к ним.		
	3. Хранение готовой холодной продукции.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу «Показатели качества готовых блюд из мяса и птицы» ( <a href="https://moluch.ru/archive/115/30931/">https://moluch.ru/archive/115/30931/</a> ; <a href="https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section386/6345.">https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section386/6345.</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 11.</b> Расчет выхода сложных холодных блюд из мяса и птицы	Расчет выхода готовых сложных холодных блюд из мяса и птицы.	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур Н.Э.Харченко, стр.310-328.	1	
<b>Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов</b>		<b>33/20/13</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент сложных холодных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Классификация и ассортимент сложных холодных соусов.		
	2. Сочетаемость продуктов.		
	3. Выбор приправ и пряностей при приготовлении сложных холодных соусов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу «Виды соусов и их назначение» ( <a href="http://www.zapokupkami.com/issues/vidy-sousov-i-ikh-ispolzovanie">www.zapokupkami.com/issues/vidy-sousov-i-ikh-ispolzovanie</a> ; <a href="https://infourok.ru">https://infourok.ru</a> > Технология).	1	
<b>Тема 3.2</b> Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.		
	2. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.		
	3. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов.		

соусов	4.	Требования к качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить схему подготовки продуктов для приготовления сложных холодных соусов по выбору ( <a href="https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65635b2bc69a5c43a89421306c26_0.html">https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65635b2bc69a5c43a89421306c26_0.html</a> ; <a href="http://foodteor.ru/...produktsii.../32-syre-i-polufabrikaty-dlja-prigotovlenija-sousov.html">foodteor.ru/...produktsii.../32-syre-i-polufabrikaty-dlja-prigotovlenija-sousov.html</a> ).	1	
<b>Тема 3.3.</b> Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов		<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.	Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов.		
	2.	Техника безопасности при работе с ним.		
	3.	Подбор посуды и инвентаря для приготовления сложных холодных соусов.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить таблицу назначения технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов (учебник, Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания, стр. 135-174).	1	
<b>Лабораторная работа № 12.</b> Расчет количества соуса для отпуска блюд		Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур Н.Э.Харченко, стр.330-347 и нормативными документами.	1	
<b>Лабораторная работа № 13.</b> Составление технологических и технико-технологических карт на соусы	Составление технологических и технико-технологических карт на соусы.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.330-347 и Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, стр.167-181.	1	
<b>Тема 3.4.</b> Технология приготовления сложных холодных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов; соблюдение температурного режима.		
	2. Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами.		
	3. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных соусов.		
	4. Требования к качеству готовых соусов.		
5. Определение степени готовности и качества соусов органолептическими способами.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления соуса на выбор (Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной	1	

	холодной кулинарной продукции, стр.167-181).		
<b>Лабораторная работа № 14.</b> Расчет сырья для приготовления сложных холодных соусов	Расчет сырья для приготовления сложных холодных соусов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.330-347.	1	
<b>Практическая работа № 10.</b> Приготовление сложных холодных соусов	Проведение проработок по приготовлению сложных холодных соусов. Соблюдение последовательности технологических операций и нормы закладки продуктов. Определение качества готового соуса органолептическим методом. Проведение бракеража.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со справочной литературой «Справочник технолога общественного питания» Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др., стр. 100 – 114.	1	
<b>Практическая работа № 11.</b> Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами	Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами. Составление соусной композиции сложных холодных соусов. Соблюдение температуры подачи. Сервировка стола.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию по декору тарелок и оформлению блюд сложными холодными соусами ( <a href="https://www.youtube.com/watch?v=67y7q6v5h0s">https://www.youtube.com/watch?v=67y7q6v5h0s</a> ; <a href="https://mir24.tv/news/15067141">https://mir24.tv/news/15067141</a> ; <a href="http://kuking.net/10_328.htm">kuking.net/10_328.htm</a> ).	1	

<b>Тема 3.5</b> Требования к качеству и хранению готовых сложных холодных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Требования к безопасности приготовления соусов.		
	2.	Требования к хранению готовых сложных холодных соусов.		
	3.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения соусов.		
	4.	Методы контроля безопасности продуктов и процессов приготовления соусов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторить разделы 1-3.		3	
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоеного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами. Оценка качества соответствия ингредиентов и основных продуктов при приготовлении канапе и легких закусок. Приготовление начинок для канапе и легких закусок. Определение степени готовности и качества канапе, легких закусок, органолептическим методом. Подбор начинок, заправок, соусов и посуды для отдельных канапе и легких закусок. Сервировка и подача канапе и легких закусок. Украшение и оформление канапе и легких закусок, яркоокрашенными овощами. Соблюдение температурного режима при подаче канапе и легких закусок. Расчёт массы сырья и полуфабрикатов для приготовления лёгких и сложных холодных закусок. Проверка качества продуктов для приготовления лёгких и сложных холодных закусок (органолептическая оценка качества холодных закусок).			<b>42</b>	

<p>Технологический процесс приготовления лёгких и сложных холодных закусок. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных соусов. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. (органолептический метод оценки качества продуктов). Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов. Подготовка продуктов, вкусовых добавок и варианты их использования для приготовления сложных холодных соусов. Составление соусной композиции для сложных холодных соусов.</p>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов. Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции. Оформление холодных закусок, блюд, канапе. Декорирование холодных блюда соусами. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд. Органолептически оценивать качество и безопасность сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции. Контроль качество и безопасность канапе, холодной закуски, сложных холодных блюд и соусов. Оценивать состояние запасов сырья на производстве. Приемка сырья со склада и от поставщиков.</p>	<p><b>30</b></p>	

127

128

## 2274. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 228ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 2294.1Требования к минимальному материально-техническому 230обеспечению

231 Реализация программы профессионального модуля осуществляется в  
232учебном кабинете Технологическое оборудование кулинарного и  
233кондитерского производства и учебном кулинарном цехе.

234 Учебный кабинет оборудован:

- 235 • рабочими местами для обучающихся;
- 236 • рабочим местом преподавателя;
- 237 • комплект заданий для ЛПЗ;
- 238 • комплект бланков технологической документации;
- 239 • комплект учебно-методической документации по  
240 профессиональному модулю;
- 241 • наглядные пособия (стенды, плакаты, презентации,  
242 видеофильмы)

243 Учебный кулинарный цех и его рабочие места оснащены:

- 244 • производственные столы;
- 245 • производственные ванны;
- 246 • бытовые раковины;
- 247 • электрические плиты;
- 248 • пароконвекционный шкаф;
- 249 • пароварка;
- 250 • электрофритюрница;
- 251 • микроволновая печь;
- 252 • термостат для горячей воды;
- 253 • водонагреватель;
- 254 • механическое оборудование (электрическая мясорубка,  
255 взбивальная и тестомесильная машина, блендер погружной, миксер)
- 256 • весоизмерительное оборудование;
- 257 • холодильное оборудование;
- 258 • производственный инвентарь и инструменты;
- 259 • кухонная и наплитная посуда;
- 260 • столовая посуда;
- 261 • приборы;
- 262 • стеллажи для сушки посуды;
- 263 • шкафы для хранения инвентаря;
- 264 • сырье, продукты;
- 265 • огнетушители;
- 266 • аптечка;
- 267 • бак для отходов;
- 268 • муляжи блюд;
- 269 • комплект бланков технологической документации;
- 270 • задания для лабораторных работ

129

130



131

132

271 Реализация программы профессионального модуля предполагает  
272обязательную производственную практику, которую рекомендуется  
273проводить концентрированно.

274

275Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на  
276производственной и учебной практике:

277 • производственные столы;

278 • наборы инструментов и инвентаря;

279 • посуды;

280 • сырье для выполнения производственной программы согласно задания.

#### 281**4.2 Информационное обеспечение обучения**

282 Нормативные и правовые акты:

2831.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего  
284профессионального образования по специальности 19.02.10 технология  
285продукции общественного питания: утвержден приказом Министерства  
286образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384  
287[Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт //  
288Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 12. 02.2017. –  
289Заглавие с экрана

2902.Закон РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов от 2 января 2000  
291г. N 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс] // Гарант.  
292Информационно-правовой портал: сайт // Режим  
293доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2017. – Заглавие с  
294экрана

2953.Правила оказания услуг общественного питания [Текст] . – М.: ИНФРА,  
296 2007. – 23 с.

2974.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция  
298общественного питания, реализуемая населению. Общие технические  
299условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал:  
300сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2017. –  
301Заглавие с экрана

3025.ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические  
303документы на продукцию общественного питания. Общие требования к  
304формлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартиздат  
305России, 2008. – 26 с.

3066.ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета  
307отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции  
308общественного питания. [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-  
309правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата  
310обращения: 15.03.2017. – Заглавие с экрана

3117.ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к  
312персоналу. [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой  
313портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения:  
31415.03.2017. – Заглавие с экрана

133

134

3158.Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник  
316технических нормативов. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 1008 с.

3179.Сборник рецептур блюд и култарных изделий для предприятий

318общественного питания: Сборник технологических нормативов. – М.:

319Хлебпродинформ; Комитет РФ по торговле,1996. – 615 с.

32010.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и  
321пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Эко

322технология + : сайт // Режим доступа:

323<http://www.ecobest.ru/snip/folder-sanpin/list-sanpin2-3-2-1078-01.html>. – Дата

324обращения: 12.03.2017. – Заглавие с экрана

32511.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к  
326организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности

327в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс

328] // Эко технология + : сайт // Режим доступа:

329<http://www.ecobest.ru/snip/folder-sanpin/list-sanpin2-3-2-1078-01.html>. – Дата

330обращения: 12.03.2017. – Заглавие с экрана

331

Основные источники:

3321.Нормативные и правовые акты

3332.Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания.

334[Электронный ресурс]: учеб.пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П.

335Кирпичников. — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2017. — 144 с. — Режим

336доступа: <http://e.lanbook.com/book/95128> — Загл. с экрана.

3373.Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли

338и общественного питания: учебник для СПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М.

339Голованов. – 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Академия, 2014. — 432 с.: ил. –

340(Федеральный комплект учебников

3414.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб.для СПО / Т.А.

342Качурина. – М.: Академия, 2014. – 128 с.

3435.Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на

344предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /

345Л.А. Радченко. — Москва :КноРус, 2018. — 321 с. — (Среднее

346профессиональное образование) // ЭБС Book.ru: сайт / Режим доступа:

347<https://www.book.ru/book/920629>. – Загл. с экрана

3486.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.пособ. для

349НПО / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2014. – 288 с.: ил. –

350(Профессиональное образование.Профессиональный модуль)

3517.Шильман, Н.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособ. для СПО. –

3524 -е изд., стереотип. – М.: Академия, 2016. – 176 с. –(Профессиональное

353образование)

3548.Шильман, Н.З. Технологические процессы предприятий питания:

355учеб.пособ. для СПО. – 5 -е изд., стереотип. – М.: Академия, 2014. – 192 с. –

356(Профессиональное образование)

357

Дополнительные источники:

3581. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли  
359и общественного питания: учебник для СПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М.  
360Голованов. – 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Академия, 2010. — 496 с.: ил. –  
361(Федеральный комплект учебников)

3622. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для СПО. / Г.Г.  
363Дубцов. – 5-е изд., исп. – М.: Академия, 2008. – 264 с.- (Среднее  
364профессиональное образование)

3653. Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учеб. пособ. / И.И.  
366Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2008. – 80 с.

3674. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:  
368учеб. для СПО / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2014. – 128 с.

3695. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских  
370продуктов питания [Текст] / И.М Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛипринт,  
3712008. – 276 с

3726. Стрельцов, А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и  
373общественного питания: учеб. для СПО / А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. – М.:  
374Академия, 2006. – 272 с.: ил. – (Федеральный комплект учебников)

3757. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного  
376питания: учеб. пособ. для СПО. – М.: Академия, 2011. – 192 с.: ил. – (Среднее  
377профессиональное образование)

378

## Интернет – ресурсы:

3791. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание  
380[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>– Дата  
381обращения: 10. 03.2017. - Заглавие с экрана

3822. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный  
383ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.frio.ru>. – Дата обращения: 11.  
38403.2017. - Заглавие с экрана

3853. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]:  
386сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. – Дата обращения: 12.  
38703.2017. - Заглавие с экрана

3884. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный  
389ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. – Дата обращения: 12.  
39003.2017. - Заглавие с экрана

391

## Периодические издания:

3921. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. Научно-  
393производственное издание / Учредитель Совет трудового коллектива ж - ла  
394«Питание и общество». – 2014, январь - . – М.: Гарант, 2014. - 32 с.: ил. –  
395Ежемес.

3962. Гастрономъ: ежемесячный журнал / Учредитель ООО «Бонниер  
397Пабליкейшенз». – 2014, январь - . – М.: Бонниер Пабליкейшенз, 2014. – 120  
398с.: ил. – Ежемес.

3993. Ресторатор СНЕФ: специализированное издание / Учредитель НТА эвент. –  
4002014, январь - . - М.: Вива-Стар, 2014. – 64 с.: ил. –Ежемес.

401

143

144

402

403

404

#### 405 **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

406 Организация образовательного процесса регламентируется учебным  
407 планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) -  
408 русский. Устанавливаются следующие формы учебных занятий:  
409 практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар,  
410 самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий.  
411 Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается  
412 продолжительностью 45 минут.

413 Организация образовательного процесса предусматривает применение  
414 активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных  
415 симуляций, деловых и ролевых игр, моделирования и разбора конкретных  
416 ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой.  
417 При формировании своей индивидуальной образовательной траектории  
418 обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и  
419 профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего  
420 обучения, который освобождает обучающегося от необходимости их  
421 повторного освоения.

422 При изучении профессионального модуля предусматривается  
423 производственная практика (по профилю специальности). Обязательным  
424 условием допуска к производственной практике (по профилю специальности)  
425 по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и  
426 приготовление сложной холодной кулинарной продукции является наличие у  
427 обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии  
428 состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.  
429 Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом  
430 квалификационным.

#### 431 **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

##### 432 **Требования к квалификации педагогических (инженерно- 433 педагогических) кадров.**

434 Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами,  
435 имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой  
436 дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей  
437 профессиональной сферы является обязательным для преподавателей,  
438 отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.  
439 Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по  
440 программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в  
441 профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

442

443

444

445

446

447

145

146

147  
148  
448  
449  
450  
451  
452  
453  
454  
455  
456  
457  
458

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции

<b>Результаты (освоение профессиональной компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства.</li><li>2. Составление технологических схем приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с заданием.</li><li>3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья.</li><li>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок органолептическим способом.</li><li>5. Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления канапе, холодных закусок в</li></ol>	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски. Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок. Производственные ситуации. Тестирование.

149  
150

	<p>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>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического</p>

<p>холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.          2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.          3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.          4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.          5. Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.          6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.          7. Подготовка технологического оборудования к работе и</p>	<p>процесса приготовления заданного вида холодных блюд.          Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.          Моделирование практической ситуации.          Наблюдение и экспертная оценка.          Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд.          Производственные ситуации.          Тестирование.          Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p>
---	--	--

	<p>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</p>	
--	--	--



	<p>рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p>	
<p>ПК.2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального производства.</li> <li>2. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</li> <li>3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.</li> <li>4. Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом.</li> <li>5. Правильность выбора и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов в т. ч. в условиях реального производства.</li> <li>6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря сложных холодных соусов.</li> <li>7. Подготовку технологического</li> </ol>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида соусов. Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении соусов. Производственные ситуации. Тестирование.</p>

	<p>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</p>	
--	--	--

171  
172

	реального производства. 14. Правильность подготовки соусов к подаче в т.ч. в условиях реального производства.	
--	---	--

459

460

461 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны  
462 позволять проверять у обучающихся не только сформированность  
463 профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и  
464 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	демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессиональн ого модуля.
ОК 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.	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;	

173  
174

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие эффективное с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	