

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2021 г.

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

Организация-разработчик:

ГАПОУ СПО «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Миробразования Чувашии.

Разработчик:

Рекомендована \_\_\_\_\_

Заключение № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
*номер*

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ 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>16</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>18</b>
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	<b>20</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 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):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров по профессиям рабочих в сфере общественного питания

### **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, лёгких 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 температуру 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по заочной форме обучения:**

всего – 277 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 205 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 171 час;  
 производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. 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 приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	58	8	6 (6 ч л.р.)	50	-	-
ПК 2.2.	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	89	18	14 (2 – пр.з 12 ч л.р.)	71	-	-
ПК 2.3.	Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов	58	8	6 (6 ч л.р.)	50		-
		205	34	26 (2– пр.з. 24– лаб р.)	171		
ПК 2.1., ПК 2.2 ПК 2.3.	Производственная практика, часов	72					72
Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК 02.01. - дифференцированный зачёт по ПП 02.01. - экзамен (квалификационный) по ПМ 02.							
<b>Всего:</b>		277	34	26 (2 – пр.з. 24 – лаб р.)	171		72

\*



### 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок			
Тема 1.1. Канапе, легкие и сложные холодные закуски.	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1. Канапе, легкие и сложные холодные закуски.</b>  Понятие. Ассортимент канапе, легких и сложных закусок. 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 канапе, сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Контроль качества готовой сложной холодной кулинарной продукции. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд. Начинки для канапе и закусок. Начинки для канапе. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов начинок. Технология приготовления. Требования к качеству готовых начинок. Канапе. Лёгкие закуски. Сложных холодных закусок. Карпаччо. Паштеты. Муссы. Понятие. Ассортимент. Общие правила приготовления. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Приготовление и оформление разнообразного ассортимента. Технология приготовления. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Требования к качеству готовых закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления лёгких закусок. Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Организация работы производства. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Оформление нормативно – технических документов. Приёмка товаров по количеству и качеству.</p>	2	2
	<p><b>2. Лабораторная работа. Приготовление холодных сложных закусок.</b>  Разработка технологии приготовления сложной холодной закуски. <i>Варианты комбинирования различных способов</i></p>	6	3

	<p><i>приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничного вкуса</i> холодных мясных блюд. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных закусок. Составление технологических схем. <i>Презентация блюда. Краткое изложение концепции, оказавшей влияние на выбор и оформление блюда.</i> Организация процесса приготовления сложных холодных закусок. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Технологическая документация. Оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. <i>Приготовление и оформление канapé разнообразного ассортимента.</i> Приготовление закусок с использованием различных технологий приготовления сложных холодных закусок. Выбор метода контроля качества и безопасности приготовления сложных закусок. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. <i>Презентация блюд с элементами шоу.</i></p>		
<p><b>Раздел 2.</b>  <b>Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b></p>			
<p><b>Тема 2.1.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>

<p><b>Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</b></p>	<p><b>3. Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</b>          Понятие. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.          Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы.          Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Контроль качества готовой продукции. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции. Организация рабочего места. Организация рабочего места при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд. Холодные блюда из рыбы. <i>Приготовление и оформление холодных рыбных блюд:</i> Рыба отварная. Рыба фаршированная. Рыба заливная. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов сложных холодных рыбных блюд. Технология приготовления сложных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для сложных рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.          Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Организация работы производства. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты Оформление нормативно – технических документов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Гарниры для холодных сложных блюд. Заправки и соусы для сложных холодных блюд. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Технология приготовления. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Заправки, соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса, птицы. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Технология приготовления. Органолептические способы определения степени готовности и качества.</p>		
	<p><b>4. Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из рыбы.</b>          Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве холодных блюд из рыбы. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления холодных блюд из рыбы.</p>	6	3

	<p>Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных блюд. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных рыбных блюд. Составление технологических схем. <b>Расчёт рецептур.</b> Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. <b>Технологическая документация.</b> Оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление блюд из рыбы с использованием различных технологий приготовления. Выбор метода контроля качества и безопасности приготовления блюд из рыбы. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами.</p>		
5.	<p><b>Холодные блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы.</b></p> <p>Понятие. Ассортимент холодных блюд из мяса. <i>Приготовление и оформление холодных мясных блюд.</i> Общие правила приготовления блюд из мяса. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов сложных холодных мясных блюд. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из мяса. Варианты оформления блюд из мяса. Техника приготовления украшений для сложных мясных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса.</p> <p>Поросёнок запечённый. Баранья нога. Поросёнок заливной. Свиная корейка.</p> <p>Сложные холодные блюда из птицы. Понятие. Ассортимент блюд из мяса птицы. Общие правила приготовления блюд из мяса птицы. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов сложных холодных блюд из птицы. Технология приготовления сложных блюд из птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из птицы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из птицы. Варианты оформления блюд из птицы. Техника приготовления украшений для сложных блюд из птицы из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса птицы.</p> <p>Курица галантин. Сельскохозяйственная птица фаршированная.</p> <p>Планирование работы производства. <i>Составление плана меню. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и прогноз потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения. Оценка наличия персонала и материально технических ресурсов, необходимых для приготовления заданного количества блюд.</i></p> <p>Проведение расчётов по формулам. Организация работы производства. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. <i>Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты.</i> Оформление нормативно – технических документов.</p> <p>Приёмка товаров по количеству и качеству.</p>	2	3
6.	<p><b>Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мяса и из мяса птицы.</b></p> <p>Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. <i>Приготовление и оформление блюд из мяса с использованием различных технологий приготовления.</i> Выбор метода контроля качества и безопасности приготовления блюд из мяса. <i>Контроль качества приготовления блюд</i> Оценка качества и <i>контроль безопасности</i> готовой продукции различными методами. <i>Презентация готовых блюд с элементами шоу.</i></p>	6	3

	<p>7. <b>Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из мяса и из мяса птицы.</b>  Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве холодных блюд из мяса. Принятие решения по <i>разработке ассортимента</i>, по организации процессов подготовки и приготовления холодных блюд из мяса.  Разработка технологии приготовления холодных блюд из мяса. <i>Варианты комбинирования различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничного вкуса</i> холодных мясных блюд. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса. Составление технологических схем. <i>Презентация блюда. Краткое изложение концепции, оказавшей влияние на выбор и оформление блюда.</i>  Расчёт рецептур. <i>Рецептуры и технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.</i> Нормы расхода сырья и полуфабрикатов. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из мяса. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. <i>Составление портфолио на блюдо.</i></p>	2	3
<p><b>Раздел 3.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.</b></p>			
<p><b>Тема 3.1.  Технология приготовления сложных холодных соусов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>8. <b>Технология приготовления сложных холодных соусов.</b>  Понятие. Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных 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 соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Соус на основе кисломолочных продуктов; сложные сливочные соусы; столовая горчица и соус из столовой горчицы; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами.  Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Соус майонез и его производные. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули). Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Соус-винегрет; соус тартар; соус ремуляд. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</p>	2	2
		2	

	Проведение расчётов по формулам. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.		
9.	<b>Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление соусов, оформление тарелок и блюд</b> Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве холодных соусов. Принятие решения по разработке ассортимента, по организации процессов подготовки и приготовления холодных соусов. Разработка технологии приготовления холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничного вкуса холодных соусов. Составление технологических схем. Расчёт рецептур. Расчёт сырья для приготовления холодных соусов. Составление и оформление заявки на продукты. Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты. Презентация разработанного соуса.. Краткое изложение концепции, оказавшей влияние на выбор соуса. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление соусов с использованием различных технологий приготовления. Выбор метода контроля качества и безопасности приготовления соусов. Оценка качества и безопасности готовой соусов различными методами. Оформление тарелок и блюд сложными соусами.	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашней контрольной работы	171	3
<b>Экзамен</b>		-	2
<b>итого: 205</b> <b>максимальной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов, включая:</b> <b>обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов (из них практических занятий – 2 ч, лабораторных работ – 24 ч;)</b> <b>самостоятельной работы обучающегося – 171 час</b>			
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия:</b> - <i>приготовление и оформление канапе, лёгких и сложных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, холодных соусов;</i> - <i>разработка ассортимента и рецептов блюд;</i> - <i>оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</i> - <i>составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции;</i> - <i>органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</i> - <i>подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд;</i> - <i>использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов;</i> - <i>проведение расчетов по формулам;</i> - <i>безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</i> - <i>выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</i> - <i>выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</i> - <i>оценивание качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;</i> - <i>разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</i> - <i>расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</i> - <i>проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</i>		72	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовление сложных холодных блюд и соусов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирование блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- <i>презентация блюд;</i></li> <li>- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- <i>подготовка товарных отчётов по производству блюд;</i></li> <li>- <i>контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве сложной холодной кулинарной продукции.</i></li> </ul>		
<p>Всего  максимальной учебной нагрузки обучающегося – 277 часов, включая:  обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов (из них практических занятий – 2ч, лабораторных работ – 24 ч;)  самостоятельной работы обучающегося – 171 час  производственной практики – 72 часа</p>		

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 кулинарного производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска меловая

Технические средства обучения: калькулятор, проектор, мультимедийные доски, компьютер.

Оборудование, инструменты, инвентарь лаборатории технического оснащения и организации рабочего места: доски разделочные, ножи, образцы механического оборудования для обработки мяса, домашней птицы, рыбы.

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

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

##### **Основные источники.**

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
2. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.: ил.
3. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.: ил.
4. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 1-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.



5. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
6. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
7. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 176 с.

#### **Нормативная литература:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

#### **Дополнительные источники:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом &quot;Панорама&quot; <http://restoran.panor.ru>

#### **Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>  
<http://www.restoranoff.ru>  
<http://www.frio.ru>  
<http://kuking.net>  
<http://lacucinaitaliana.ru>  
<http://supercook.ru>

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

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

Реализация программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующие профилю преподаваемого профессионального модуля. Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны иметь 5-6 разряд по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профес-

ональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения обучающимися домашней контрольной работы

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ	Вопросы для устного опроса. Задания для выполнения лабораторной работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Текущий	Устный. Выполнение практических и лабораторных работ	Вопросы для устного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК
Раздел 3	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторной работы	Вопросы для устного опроса. Задания для выполнения лабораторной работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК
МДК 02.01.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1. – 2.3.	Промежуточный	Домашняя контрольная работа	Задания для домашней контрольной работы	Ведомость для домашней контрольной работы Ведомость оценки ОК, ПК	зачет/незачет Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 02.01.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка

		ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1. – 2.3.					ОК, ПК
П.П. 02.01.							
ПП 02.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1. - 2.3.	Текущий контроль  Промежуточный контроль	Отработка блюд.  Дифференцированный зачёт	Задания на практику  Задание для зачёта	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт. Характеристика.  Учебный журнал Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК
ПМ 02.							
ПМ 02.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1. - 2.3.	Промежуточный контроль	Экзамен	Экзаменационный билет	Ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка. Учебный журнал.	Бальная (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) Бальная оценка (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

Перечень  
сложной холодной кулинарной продукции

1. Канапе с использованием хлеба, изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста.
2. Лёгкие закуски на шпажках.
3. Мини запеканки.
4. Масляные смеси: масло зелёное, раковое (крабовое), анчоусное, селёдочное, сырное, грибное, креветочное, чесночное.
5. Пасты: желтковая паста, сырная.
6. Семга малосольная.
7. Огурцы малосольные.
8. Острые соленья из различных овощей.
9. Консервированные фрукты.
10. Консервированные ягоды.
11. Маринованные шампиньоны.
12. Маринованная гусиная печень.
13. Рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.
14. Мясные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.
15. Карпаччо из мяса.
16. Карпаччо из рыбы.
17. Терин из гусиной печени.
18. Паштет из говяжьей печени.
19. Паштет из кур.
20. Паштет из утиной печени.
21. Паштет в тесте.
22. Мусс из семги.
23. Мусс из крабов.
24. Рыба отварная отварная целиком (крупная рыба).
25. Рыба заливная целиком (крупная рыба).
26. Рыба фаршированная заливная.
27. Поросенок фаршированный заливной.
28. Поросенок запеченный.
29. Баранья нога, шпигованная запеченная.
30. Свиная корейка на ребрышках.
31. Галантин.
32. Курицы фаршированная.
33. Индейка, фаршированная целиком
34. Утка целиком
35. Соус майонез и его производные.
36. Соус на основе кисломолочных продуктов.
37. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули).
38. Сложные сливочные соусы.
39. Столовая горчица и соус из столовой горчицы.
40. Соус-винегрет
41. Соус тартар.
42. Соус ремуляд.