

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
к.э.н., доцент Изместьев А.А.

17.06.2019г.


Дата актуализации: 31.08.2019г.

Рабочая программа

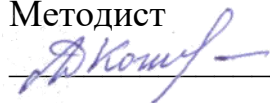
Профессиональный модуль 02 Организация процесса приготовления и приготовле-
ние сложной холодной кулинарной продукции
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Базовая подготовка

Иркутск
2019

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Минобра РФ от 22.07.2014 г № 384 для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Согласовано:

Методист



А. Д. Кожевникова

Разработала преподаватель:

Е.А.Левина.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...8	
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	19.

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля 02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК 02-01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Производственная практика (по профилю специальности)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью овладения ПМ.02 является освоение теоретических знаний и практических умений в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции, организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции, 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. 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;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления; проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд и

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

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

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

Знать:

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

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

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

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

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

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

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

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

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

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

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

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

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

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

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

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –120 часов;
теоретическое обучение – 60 часов
лабораторно-практические работы – 60 часов
самостоятельной работы обучающегося –60 часа;
производственная практика –72 часов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля (заочное отделение) :

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –28 часов;
теоретическое обучение –16 часов
лабораторно-практические работы – 12 часов
самостоятельной работы обучающегося –152 часа;
производственная практика –72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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			Учебная, час	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, час	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	В т.ч. курсовая работа, час	Учебная, час	В т.ч. курсовая работа, час		
ПК 2.1-ПК 2.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	180	120	60		60			
	Производственная практика	72							72
	Всего:	252	120	60		60			72

3.1 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 02.1 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
Тема 1.1 Сложные холодные соусы			
	1. Значение холодных соусов в питании. Классификация соусов Соусы на растительном масле, уксусе. ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ - процесс получения эмульсий. Заправки на растительном масле. Маринад овощной. Соус хрен	2	ОК1-ОК9 ПК2.3
	2. Соус майонез, его разновидности.	2	ОК1-ОК9 ПК2.3
	3. Масляные смеси, Масло зеленое. Масло с горчицей. Масло селедочное Масло сырное. Масло килечное.	2	ОК1-ОК9 ПК2.3
	4. Соусы на основе йогурта, творога, Майонез из творога. Майонез с творогом и апельсином. Соус-крем из йогурта	2	ОК1-ОК9 ПК2.3
	5. Соусы из сыра, сливок, приправы из овощей, ягод, зелени. Сырный соус. Подбор ингредиентов для соусов. Применение холодных соусов для блюд и закусок. Требование к качеству, безопасность холодных соусов	2	ОК1-ОК9 ПК2.3
	6. Сальса. Соусы - дипы. Чатни . Подбор ингредиентов для соусов. Требование к качеству, безопасность холодных соусов.	2	ОК1-ОК9 ПК2.3
	7. Семинар «Холодные соусы в европейской кухне»	2	ОК1-ОК9 ПК2.3
	СРС Подобрать рецептуры новых холодных соусов.	2	
	СРС Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	2	
	СРС Подготовить доклады по технологии приготовления холодных соусов.	2	
Тема 1.2 Сложные холодные блюда и закуски			

		ПК2.1- ПК2.3
	8. Холодные блюда и закуски. Отличие блюд от закусок. Салаты Значение в питании Технология приготовления салатов из овощей Технология приготовления салатов из грибов,	2 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	9. Технология приготовления салатов из мяса, Технология приготовления салатов из птицы,	2 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	10.Технология приготовления салатов из рыбы.	2 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	11.Технология приготовления салатов из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, безопасность. Подбор соусов приправ. Рекомендации подачи блюд. Сроки реализации.	2 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	12.Салаты-коктейли.Особенности технологии приготовления, подача, оформление.	2 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	13.Современные салаты европейской кухни : приготовление, заправка, подача.	2 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	14.Практическая работа №1.Решение задач по теме «Холодные соусы».	2 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	15.Лабораторная работа №1 Технология приготовления салатов	6 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	16.Семинар «Холодные блюда и закуски в европейской кухне»	2 ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	СРС Подобрать рецептуры новых салатов.	2
	СРС Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	2
	СРС Подобрать рецептуры новых салатов приготавливаемые в ресторанах города	2

Иркутска		
СРС Подготовить доклады по технологии приготовления салатов	2	
17.Маринованные холодные закуски. Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации, безопасность.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
18.Фаршированные холодные закуски. Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации, безопасность.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
19.Практическая работа №2. Составление ТК на салаты-коктейли.		ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
СРС Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
СРС Подобрать рецептуры новых блюд приготовляемых в ресторанах города Иркутска	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
СРС Подготовить доклады по технологии приготовления по теме: Маринованные и фаршированные холодные закуски	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
20.Лабораторная работа №2.Салаты-коктейли.	6	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
23.Холодные блюда и закуски из мяса. Технология приготовления, подача, оформление.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
24.Технология приготовления ростбифа, отварного шпигованного мяса,	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
25.Технология приготовления запеченного жаренного мяса.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
26.Холодные блюда и закуски из мяса диких животных. Технология приготовления, подача, оформление.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1-

			ПК2.3
	27.Холодные блюда и закуски из рыбы. Технология приготовления, подача, оформление.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	28.Технология приготовления рыбы фаршированной. Подбор соусов, оформление, подача. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	29.Холодные блюда и закуски из птицы.. Технология приготовления, подача, оформление.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	30.Технология приготовления птицы фаршированной Подбор соусов, оформление, подача. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	31.Практическая работа №3.Составление ТК на маринованные и фаршированные холодные закуски.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	СРС Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	2	
	СРС Подобрать рецептуры новых блюдготавливаемых в ресторанах города Иркутска	2	
	СРС Подготовить доклады по технологии приготовления по теме: Закуски из мяса	2	
	32.Лабораторная работа № 3.Фаршированные холодные закуски.	6	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	33.Заливные блюда. Технология приготовления желе мясного, рыбного.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	34.Технология приготовления заливных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	35.Практическая работа №4. Составление ТК на заливные блюда.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	СРС Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	2	
	СРС Подобрать рецептуры новых блюдготавливаемых в ресторанах города	2	

	Иркутска		
	СРС Подготовить доклады по технологии приготовления по теме: Заливные блюда	2	
	36. . Лабораторная работа № 4.Закуски из мяса	6	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	37.Рулеты (террины). Технология приготовления рулетов из мяса, птицы. Рекомендуемые соусы. Оформление, подача. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	38.Рулеты (террины). Технология приготовления рулетов из рыбы. Рекомендуемые соусы. Оформление, подача. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	39.Практическая работа №5. Составление ТК на террины.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	СРС Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	2	
	СРС Подобрать рецептуры новых блюдготавливаемых в ресторанах города Иркутска	2	
	СРС Подготовить доклады по технологии приготовления по теме: Рулеты (террины).	2	
	40.Лабораторная работа № 5. Закуски из птицы, печени.	6	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	41.Паштеты Технология приготовления паштетов из печени,птицы, дичи, рыбы (форшмак), сыра и дичи,	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	42.Закуски для фуршетного стола Технологи приготовления закусок из овощей, мяса,	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	43.Закуски для фуршетного стола Технологи приготовления закусок из птицы, рыбы, дичи. Особенности приготовления закусок для фуршетного стола.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	44.Технология приготовления таргалеток, валованов, гренок. Оформление, подача. Требования к качеству, безопасность. Сроки реализации	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	45.Коктейльные бутерброды Особенности оформления посуды, подача. Требования к	2	ОК1-ОК9

	качеству, безопасность, сроки реализации		ПК2.1- ПК2.3
	46.Семинар «Закуски для фуршетного стола».	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	47.Практическая работа №6.Решение задач.	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	СРС Подготовить доклады по технологии приготовления по теме: Закуски для фуршетного стола.	2	
	СРС Подобрать рецептуры новых блюд приготавливаемых в ресторанах города	2	
	СРС Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	1	
	48.Лабораторная работа№ 6. Закуски для фуршетного стола. Коктейльные бутерброды.	6	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	49.Лабораторная работа№ 7 Закуски из рыбы .	6	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	50.Лабораторная работа№ 8 Закуски из яиц.	6	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
	51.Семинар «Холодные блюда и закуски в европейской кухне»	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ		72	
	<p>Ознакомление с оснащением холодного цеха, организацией его работы. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасной эксплуатации, оборудования, санитарии и гигиены. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуда.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок сложного приготовления с соблюдением последовательности технологического процесса приготовления, правил отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюда закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>		

	<p>Освоение современных методов приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок, приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам, рыбного и мясного желе. Определение норм отпуска блюд, расхода соли, пряных овощей и зелени. Освоение методов приготовления и правил порционирования и оформления заказных, банкетных и фирменных блюд. Освоение навыков приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы (отварных и жареных), закусок из яиц, бутербродов, мясной и рыбной гастрономии; винегретов, салатов, закусок из сельди и др. Приготовление национальных холодных блюда закусок. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.</p>		
--	--	--	--

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) (заочное обучение)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.1 Сложные холодные соусы	<p>Значение холодных соусов в питании. Классификация соусов Соусы на растительном масле, уксусе. ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ - процесс получения эмульсий. Соус майонез, его разновидности. Заправки на растительном масле. Маринад овощной. Соус хрен Масляные смеси, Масло зеленое. Масло с горчицей. Масло селедочное Масло сырное. Масло килечное.</p>	2	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3
Тема 1.2 Сложные холодные блюда и закуски	<p>Холодные блюда и закуски. Отличие блюд от закусок Салаты Значение в питании Технология приготовления салатов из овощей, грибов Технология приготовления салатов из мяса, рыбы, птицы Маринованные и фаршированные холодные закуски. Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации, безопасность. Закуски из мяса, рыбы, птицы. Значение в питании.</p>	14	ОК1-ОК9 ПК2.1- ПК2.3

	Технология приготовления заливных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов. Технология приготовления рулетов из мяса, птицы, рыбы. Рекомендуемые соусы. Оформление, подача. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации.		
	Лабораторная работа №1 Технология приготовления салатов. Закуски из рыбы, мяса, птицы	6	
	Лабораторная работа №2 Закуски для фуршетного стола, коктейльные бутерброды	6	
	СРС Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	35	
	СРС Подобрать рецептуры новых блюд приготовляемых в ресторанах города Иркутска	35	
	СРС Изучить Закуски для фуршетного стола Технологи приготовления закусок из птицы, рыбы, дичи. Особенности приготовления закусок для фуршетного стола.	30	
	СРС Изучить Технология приготовления тарталеток, валованов, гренок. Оформление, подача. Требования к качеству, безопасность. Сроки реализации	12	
	СРС Изучить Технология приготовления рулетов из мяса, птицы, рыбы. Рекомендуемые соусы. Оформление, подача. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации.	40	

4.Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий «Технологии продукции общественного питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета – стенды, компьютеры, натуральные образцы, муляжи, плакаты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: электроплиты, пароконвектомат, холодильное оборудование, весовое оборудование, производственные столы, моечные ванны, инвентарь.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: электроплиты, пароконвектомат, фритюрница, производственные столы со встроенной моечной ванной, производственные столы с охлаждаемой поверхностью, горка охлаждаемая, холодильное оборудование, весовое оборудование, подтоварники, производственные столы, моечные ванны, овощерезательные машины, универсальный привод, гастрономическая машина, инвентарь.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов и дополнительной литературы

Основные источники:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17. 12.99 ФЗ-212.
2. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.02.
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» , ФЗ-29 от 02.01 2000.
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999.
5. Правила продажи отдельных видов товаров./Постановление Правительства РФ от 18.01.1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.)
6. СанПин 2.3.2.1078-0178-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
7. ГОСТ Р. 50647-94. Общественное питание. Термины и определения /Госстандарт России.- М.: Изд-во стандартов,1993.-18с.
8. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
10. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
11. ГОСТ Р. 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

12. ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила: СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11.2001г.

14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)

15. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ 15.08.97 № Ю36 с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389.

Основные источники: Основные источники:

16. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания.: учебное пособие./ М.: КНОРУС, 2015. – 336 с.

17. Барановский, В. А. Повар-технолог : учеб. пособие для сред. проф. образования : рек. М-вом образования РФ / В. А. Барановский. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д : Феникс, 2015. - 414 с. - (СПО).

18. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2015-176 с.

19. Шильман Л.З. Технологические процессы продукции питания. : Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2015-192с.

Дополнительные источники:

20. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). – Режим доступа:

[//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)

21. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил.. - Библиогр.: с. 477-478. – Режим доступа:

[//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)

22. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учебн. пособие, -М.: Магистр: ИНФРА-М, 2012.-256с.

23. Справочник технолога общественного питания. – М: Колос, 2012.

24. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости».

Интернет-ресурсы:

1. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>

2. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>

3. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>

4. Научная библиотека БГУЭП <http://lib.isea.ru>

5. lib-catalog.isea.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля предусматривает:

- выполнение обучающимся практических занятий, включая практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;

- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля предусматриваются групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырья

4.4. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **120 часов**

Занятия в активных и интерактивных формах – **20 часа (10%)**

Тема занятия	часы	Форма проведения
1. Значение холодных соусов в питании. Классификация соусов .	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств.
2. Технология приготовления салатов из мяса.	2	Интерактивная лекция
3. Технология приготовления салатов из рыбы .	2	Презентации с использованием различных вспомогательных

		средств.
5. Технология приготовления салатов.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
6. Маринованные холодные закуски. Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации, безопасность.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
7. Закуски из мяса.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
8. Закуски из птицы.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
9 Рулеты (террины).	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств.
10. 3 Коктейльные бутерброды. Закуски для фуршетного стола	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств.
11. Технология приготовления тарталеток, валованов, гренок. Оформление, подача. Требования к качеству, безопасность. Сроки реализации	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств.

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемых разделов модуля;
- опыт деятельности в предприятиях соответствующей профессиональной сферы;
- проходить стажировку в предприятиях общественного питания и торговли не реже 1 раза в 3 года;

Руководителем практики от учебного заведения должен быть преподаватель общепрофессиональных товароведческих и технологических дисциплин профессионального модуля.

Руководители практики должны:

- иметь практический опыт деятельности в предприятиях соответствующей профессиональной сферы;
- отвечать за освоение обучающимися профессионального цикла;

Мастера производственного обучения должны:

- иметь практический опыт деятельности в предприятиях соответствующей профессиональной сферы;
- отвечать за освоение обучающимися профессионального цикла;

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У1	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	Знание органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
У2	Использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов	Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
У3	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления; проводить расчеты по формулам;	Умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления; проводить расчеты по формулам;	Решение задач
У4	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;	Умение выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
У5	Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Умение выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
У6	Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	Умение выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	
У7	Оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;	Умение оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
31	Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	Знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)

32	<p>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;</p>	<p>Соблюдение вариантов 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;</p>	<p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)</p>
33	<p>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;</p>	<p>Соблюдение способов 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;</p>	<p>Устный опрос</p>
34	<p>Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p>	<p>Соблюдение требований к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p>	<p>Устный опрос</p>
35	<p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>Соблюдение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>Устный опрос</p>
36	<p>Температурный и санитарный режимы, правила приготовления</p>	<p>Соблюдение температурного и</p>	<p>Устный опрос</p>

	разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;	санитарного режима, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;	
37	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;	Знание ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
38	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;	Соблюдение правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
39	Правила соусной композиции сложных холодных соусов;	Соблюдение правил соусной композиции сложных холодных соусов;	Устный опрос
310	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;	Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
311	Технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	Соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	Устный опрос
312	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;	Соблюдение вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
313	Методы сервировки, способы и	Соблюдение методов	Проверка результатов

	температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
314	Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;	Соблюдение вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
315	Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;	Соблюдение вариантов оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита творческих работ
ОК2	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 в области коммерческой деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерческой деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий;
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с	Взаимодействие с обучающимися, преподавателя-	Наблюдение за деятельностью обучаю-

	коллегами, руководством, потребителями	ми и мастерами в ходе обучения и производственной практики	щегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, но планирование повышения квалификации.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выбор решения в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знания и умение организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы;
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;

			- задания для самостоятельной работы;
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы;

