

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

\_\_\_\_\_ Ю.Н. Пророченко

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**МДК 02.01** Технология приготовления сложной холодной кулинарной  
продукции

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

г. Троицк

2020г.

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

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

Организация – разработчик:  
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:  
Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО Троицкого технологического техникума по ППКРС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

### **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 сложных 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;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, 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;
- 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:**

всего – 267 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 213 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 143 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;

учебной и производственной практики – 54 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, Часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, Часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	26	18	8		8		-	-
ПК 3	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных соусов	28	18	10		10		-	-
ПК 1	Раздел 3. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	58	36	20		16		6	-
ПК 2	Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	119	71	33		36		12	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	267	143	71	0	70	0	18	36

## 2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 1.1. Оборудование холодного цеха</b>	<b>Содержание</b>	4	2
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;		
	2. Машины для обработки и нарезки овощей и картофеля; производственный инвентарь		
	3. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.		
	4. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.		
<b>Тема 1.2. Организация рабочего места в холодном цехе.</b>	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.		
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	8	
	1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	8	
	Работа с технико-эксплуатационной документацией, с литературой, журналами Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.		
	<b>Примерная тематика заданий</b>		
	Решение ситуационных задач. Рефераты на тему: «Современные машины для работы в холодном цехе» Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном цехе»		

Раздел 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов			28	
Тема 2.1. Соусы.	Содержание		2	2
	1.	Понятие, назначение, классификация, ассортимент холодных соусов.		
	2.	Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования.		
	3.	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов		
	4.	Правила соусной композиции сложных холодных соусов;		
	5.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.		
	6.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов.		
	Практические занятия		4	
	1.	Проведение расчетов по формулам. Расчет количества соуса для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости. Разработка ассортимента соусов.		
Тема 2.2. Технология приготовления соусов.	Содержание		6	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных соусов. Использование различных технологий приготовления сложных соусов.		
	2.	Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами; декорирования блюд сложными холодными соусами.		
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов.		
	4.	Контроль качества и безопасности холодных соусов.		
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление сложных холодных соусов, требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		

<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b> Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов;		10	
<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов; Составление алгоритма приготовления соусов.			
<b>Раздел 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок</b>		58	
<b>Тема 3.1.</b> Легкие и сложные холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.	<b>Содержание</b>		4
	1.	Классификация, ассортимент.	2
	2.	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.	
	3.	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	
	4.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	
	5.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	
	6.	Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок.	
	7.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;	
	<b>Практические занятия</b>		4
		Разработка ассортимента канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных	

		закусок разными способами.		
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.	<b>Содержание</b>		12	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления бутербродов: открытых, закрытых, тортов бутербродных, разных типов канапе, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2.	Варианты оформления канапе, бутербродов; методы сервировки, способы и температура подачи		
	3.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов		
	4.	Варианты оформления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени. Подбор холодных соусов.		
	5.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	6.	Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; нормы отпуска блюд		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1.	Приготовление бутербродов, тортов бутербродных, разных типов канапе; приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом.		
	2.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и винегретов; приготовление салатов с использованием мяса, птицы, рыбы и морепродуктов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству. оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		

<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b>		16		
Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.				
<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Составление таблиц «Требования к качеству блюд, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов; Составление алгоритма приготовления сложных холодных закусок;				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов. Приготовление и отпуск бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;		6		
<b>Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>		<b>119</b>	2	
<b>Тема 4.1.</b> Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	<b>Содержание</b>	4		
	1.	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, характеристика		
	2.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.		
	3.	Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы.		
	4.	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного сырья, особенности.		
	5.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного сырья.		

	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Проведение расчетов по формулам, решение ситуационных задач; разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья, составление меню		
<b>Тема 4.2.</b> Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	<b>Содержание</b>		12	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе и нерыбного сырья; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технология приготовления украшений для холодных рыбных блюд из различных продуктов.		
	2.	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, нерыбного сырья, варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе; нормы отпуска блюд;		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного сырья (кальмары, крабы, креветки и др). варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
<b>Тема 4.3.</b> Холодные блюда и закуски из мяса и птицы.	<b>Содержание</b>		4	2
	1.	Ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов и птицы, характеристика		
	2.	Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	4.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения		

		готовой сложной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
	<b>Практические занятия</b>		5	
	1.	Проведение расчетов по формулам; решение ситуационных задач Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из мяса и птицы, составление меню		
<b>Тема 4.4.</b> Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	<b>Содержание</b>		18	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Техника приготовления украшений для холодных мясных блюд из различных продуктов.		
	2.	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; нормы отпуска блюд;		
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов; приготовление украшений для них из различных продуктов, варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы; приготовление украшений для них из различных продуктов. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление таблиц; Работа со сборником рецептур и справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.			36	



<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, сроки реализации»; Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт в соответствии со сборником рецептов;		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; Приготовление и отпуск соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;	12	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.	36	
<b>Всего</b>	<b>267</b>	

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 происходит в учебном кабинете: «Технология кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета :**

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

#### **Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:**

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов,

**Технические средства обучения:** автоматизированное рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

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

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

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.

Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

2. Ларионова Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. - М. : «Академия», 2016. – 201 с.
3. Гайворонский К. Я. , Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли . М: Изд»Форум» Информация – М , 2013 – 480
4. Здобнов А. И. Цыганенко В. А Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – К. : ООО «Издательство Арий», М ; ИКТЦ «Лада», 2008 – 680 с (НТД)
5. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт – Петербург, 2003 – 550 с.(Электронный вариант)

Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru>  
[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)  
[www.povara.ru](http://www.povara.ru)  
<http://www.piatto.ru/>  
<http://www.cook-alliance.ru/>  
<http://www.webfoods.ru/>  
<http://d000.ru>  
<http://www.edatoday.ru>  
<http://www.eda-info.ru>  
<http://eda-server.ru/>  
<http://www.homefood.ru/>  
<http://about-food.ru>  
<http://goodfoodz.ru/>  
<http://foodquiz.ru/>  
<http://eda.ucoz.ru>  
<http://web-food.ru/>  
<http://prigotovimest.ru>  
<http://receptanet.ru>  
<http://www.1001eda.com/>  
<http://oproduktah.com/>  
<http://www.suharevka.ru>

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

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено .

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспечивает обучение по междисциплинарному курсу МДК 02

**Преподаватель высшей категории:** Исанбердина Расима Музафаровна имеет высшее профессиональное образование, в 1992 г. окончила Свердловский институт народного хозяйства по специальности: Технология и организация общественного питания, стаж работы преподавателем 14 лет.

#### руководство практикой

Мастерп/о \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</li> <li>- четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>тестирования;</li> <li>- устного опроса;</li> <li>- защиты</li> </ul> <p>выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторно – практических работ;</li> </ul> <p>Анализа решения ситуативных задач;</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики;</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>
Организовывать проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- правильный расчет массы сырья и</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>тестирования;</li> <li>- устного опроса;</li> </ul>

и птицы.	<p>полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</li> <li>- четкой и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</li> </ul>	<p>-защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторно – практических работ;</li> </ul> <p>Анализа решения ситуативных задач;</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики;</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов;</li> <li>-правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>тестирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>-защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</li> <li>- защиты лабораторно – практических работ;</li> </ul> <p>Анализа решения ситуативных задач;</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за</p>

	приготовлении сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;	деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики; <i>Промежуточная аттестация в форме:</i> ДифЗачета по учебной и производственной практике Экзамена по МДК Экзамена квалификационного по ПМ
--	---	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик); портфолио
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	- эффективный поиск необходимой информации; - нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для эффективного выполнения профессиональных задач;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием;</li> <li>- умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами;</li> </ul>	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</li> <li>- планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня</li> </ul>	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в сфере общественного питания</li> </ul>	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося



