областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

знать:

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

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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, 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, определять типовые методы решения 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 (подчиненых), за результат выполненных заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 2.1, 2.2, 2.3	**Раздел 1. Технология приготовления закусочных бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок**	**216**	**144**	**72**	*****	**72**	*****	*****	*****
ПК 2.1, 2.2, 2.3	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**72**							**72**
	Учебная практика	**36**						**36**	
	Всего:	**324**	**144**	**72**		**72**		**36**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*		*Объем часов*
1	*2*		*3*
Раздел 1. ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК 02.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.1 Процесс приготовления и оформления канапе и легких закусок.	***Содержание***	***Уровень освоения***	***42***
	1. Основные характеристики, и пищевая ценность канапе, легких и сложных холодных закусок. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	***1,2***	***2***
	2. Технология приготовления различных бутербродов	***1,2***	***2***
	3.Методы приготовления канапе и легких закусок: смешивание, измельчение, взбивание, формовка, нарезка, вырубка, охлаждение, начинка изделий, запекание, насаживание на шпажки, порционирование	***1,2***	***2***
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***4***

	5.Техника нарезки и вырубки канапе. Технология приготовления канапе и легких закусок: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста; горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.	***1,2***	***2***
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***4***
	7. Подходящие начинки, заправки, соусы и посуда для отдельных канапе и легких закусок	***1,2***	***2***
	8. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***1,2***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***22***
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		***2***
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		***2***
	Практическое занятие 3. Составление технологических схем и карт		***2***

	Лабораторная работа. Приготовление канапе и легких закусок: нарезка, вырубка, охлаждение, нарезка хлеба на чипс, подкрашенные соком свекольным, морковным		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление различных видов бутербродов		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление канапе и легких закусок: начинка изделий, запекание, насаживание на шпажки, порционирование, брускетта с помидорами и зеленым базиликом, с куриным паштетом, анчоусами, с печеным перцем капрезе с моцареллой на шпажках		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление сложных холодных закусок ассорти овощное, мясное Приготовление сложных холодных закусок ассорти рыбное		***4***
Тема 1.2. Процесс приготовления и оформления сложных холодных закусок	***Содержание***	***Уровень освоения***	***66***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	***1,2***	***2***
	2. Технология приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленой; огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени;	***1,2***	***2***
	3. Технология приготовления сложных холодных закусок рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осьминогов; терина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте; мусса из семги; мусса из крабов.	***1,2***	***4***
	4. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кон-	***1,2***	***2***

	дитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	5. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	***1,2***	***2***
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***4***
	7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***2***
	8. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, залива-	***1,2***	***2***

	ние в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	9. Методы приготовления сложных холодных закусок: нарезка вручную и на слайсере, соление, консервирование, маринование, заливка раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, смешивание, запекание в формах на водяной бане, охлаждение.	***1,2***	***2***
	10. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	***1,2***	***2***
	11. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***2***
	12. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***2***
	13. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительны ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	***1,2***	***2***
	11. Правила оформления салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский	***1,2***	***4***

	стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***32***
	Практическое занятие 4. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		***2***
	Практическое занятие 5. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.		***2***
	Практическое занятие 6. Составление технологических схем и карт		***2***
	Практическое занятие 7. Адаптация рецептур салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление салатов из овощей, мяса, рыбы		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление рыбы заливной целиком		***4***
	Лабораторная работа. Методы сервировки и подачи сложных холодных закусок приготовление судака фаршированного.		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление курицы фаршированной целиком. Приготовление утки фаршированной целиком		***4***

	Лабораторная работа. Приготовление закусок из овощей, яиц,грибов.		***4***
Тема 1.3. Процесс приготовления сложных холодных соусов.	***Содержание***	***Уровень освоения***	***36***
	1. Основные характеристики, и пищевая ценность холодных соусов. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	***1,2***	***2***
	2. Организация работы повара в соусном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции. Виды производственного инвентаря и оборудование, безопасность его использования для приготовления.	***1,2***	***2***
	3. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов	***1,2***	***2***
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***2***
	5. Приготовление сложных холодных соусов	***1,2***	***2***
	6. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***2***
	7. Приготовление сладких соусов	***1,2***	***2***
	8. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***2***
	9. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хране-	***1,2***	***2***

	ния с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***18***
	Практическое занятие 8. Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов		***2***
	Практическое занятие 9. Составление технологических схем и карт		***2***
	Практическое занятие 10. Адаптация рецептур соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление фруктовых соусов: абрикосового, малинового		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление сложных сливочных соусов		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление соусов и заправок на растительном масле и уксусе.		***4***
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Приготовление соусов на сливочном масле Приготовление соусов на растительном масле и уксусе Приготовление бутербродов Приготовление салатов из овощей, мяса, птицы, рыбы			***72***

Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов Приготовление закусок из мяса и мясопродуктов Составление технико- технологических карт Составление инструкционных карт на тему: «Холодные соусы» Реферат на тему: «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы». Составление инструкционных карт: «Приготовление канапе». Составление инструкционных карт: «Гастрономическая нарезка». Реферат на тему: «Современные способы подачи блюд». Составление инструкционных карт на тему: «Приготовление курицы галантин». Составление инструкционных карт: «Приготовление судака фаршированного». Реферат на тему: «Современные способы подачи холодных соусов». Составление инструкционных карт на тему: «Приготовление сашими» Составление инструкционных карт на тему: «Декорирование соусами» Реферат на тему: «Овощные холодные соусы» Составление инструкционных карт: «Приготовление кули вишневого» Составление инструкционных карт: «Приготовление щуки фаршированной» Презентация на тему: «Тапас, способы подачи» Презентация на тему: «Комплименты, способы подачи» Презентация на тему: «Антипасто, способы подачи» Презентация на тему: «Фингерфуд»	
Учебная практика **Виды работ** 1. Приготовление и оформление канапе из хлеба 2 Приготовление и оформление канапе из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста 3. Приготовление и оформление легких холодных закусок 4. Приготовление начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок 5. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок 6. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов, мяса, различных овощей, муссов и паштетов 7. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы отварной, рыбы заливной целиком 8. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы фаршированной заливной 9. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка 10. Приготовление и оформление сложных холодных мясных блюд 11. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы 12. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы фаршированной заливной	***36***

13. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка 14. Приготовление и оформление сложных холодных мясных блюд 15. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы 16. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки 17. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных 18. Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов 19. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод 20. Приготовление сложных холодных овощных соусов (кули) 21. Приготовление сложных холодных сливочных соусов 22. Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей	
Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ** 1. Приготовление и оформление канапе из хлеба, песочного, слоеного, заварного и сдобного теста 2 Приготовление и оформление легких холодных закусок, начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок 3. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок 4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, различных овощей, муссов и паштетов 5. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы отварной, рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной 6. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка, мясных блюд 7. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы 8. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки 9. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных 10. Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов, сливочных соусов 11. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод, овощных соусов (кули) 12. Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей	***72***
Всего	***324***

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:
- технологии продукции общественного питания;
- оборудования предприятий общественного питания;
- товароведение продукции общественного питания;
- организации и обслуживания ПОП;

лабораторий:
- кулинарного производства;

залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:
- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:
- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, производственную практику по профилю специальности, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53106—2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
2. ГОСТ Р 53105—2008 «Услуги общественного питания. Техно-логические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

3. ГОСТ Р 50763—2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М. : Стандартинформ, 2007.
5. СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324—03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания всех форм собственности. - М.: ГаммаПресс 2000,2002.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарный изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2009.
10. Профессиональный стандарт индустрии питания. - М.:ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009.
11. Астрейкрва А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Современный рецептурный кулинарный справочник. - Мн.: Издательство «Белорусский Дом печати», 2006.
12. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛипринт, 2010.
13. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. - М.:ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009.
14. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
15. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
16. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
18. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
19. Кракнел Г. Л. ,Кауфман Р.Д. Большая книга кулинарного искусства кулинария для профессионалов: пер. с англ./ - М.: АСТ: Астрель,2009.
20. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ,2010.
21. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
22. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия»,2010.
23. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
24. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
25. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
26. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.
27. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыбы и рыбные товары. – М.:ОИЦ "Академия", 2010.
28. Харченко Н..Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
29. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Дополнительные источники:

Журналы:
1. Питание и общество.
2. Ресторанный бизнес.
3. Гастроном.
4. Школа гастронома.
5. Ресторанные ведомости.
6. Хлебосол.
7. Еда.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции имеет три раздела, по формированию профессиональных компетенций Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.
Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.
Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях.
Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Выполнять технологический режим приготовления канапе, легких сложных закусок	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	Выполнять технологический режим приготовления холодных блюд из мяса, рыбы, домашней птицы	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Выполнять технологический режим приготовления сложных холодных соусов	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Презентация (эссе, сочинение) на тему «Моя будущая профессия».	Экспертная оценка.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирование и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.	Практическое задание.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Поиск информации в нормативно- технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов. Разработка нормативно-технологической документации	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование программного обеспечения. Работа со спец. программами	Экспертная оценка практического задания.
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.	Анализ производственной практики (отчет, дневник)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненых), за результат выполненных заданий	Демонстрация навыков организации технологического процесса членами команды/бригады	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.	Практическое задание