



**Министерство образования и науки Самарской области**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Самарской области**  
**«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГО-**  
**ТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

*«Профессиональный цикл»*  
*основной профессиональной образовательной программы*  
*по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

г.о. Тольятти 2015

ОДОБРЕНО

методической комиссией

специальности 19.02.10 *Технология*

*производства общественного питания*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Л.Н. Громова

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Составитель \_\_\_\_\_ *Ливецкая Л.Н. преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»*

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: \_\_\_\_\_ *Костенко Н.М. методист ГБОУ СПО «ТМК»*

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ *Симонова С.П. преподаватель ГБОУ  
СПО «ТМК»*

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания* утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. №384.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию, примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания*, в соответствии с требованиями ФГОС СПО нового поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
6. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	30
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК ПМ 01	33



# **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02**

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

#### **1.1 Область применения примерной программы**

Программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **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 продукции для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

-приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-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 продукции 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 режим, 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 тартелеток 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 примерной программы профессионального модуля:**

Всего 450 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся -180 часов

Лабораторно практические занятия – 40 часов;

самостоятельной работы – 90 часов;

учебной практики - 90 часов;

производственной практики – 90 часов;

курсовая работа – 20 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) **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-коммуникативные 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 СОДЕРЖАНИЯ 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, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	270	180	40	20	90	-	90	-
	Учебная практика	90							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	90							90
	<b>Всего:</b>	<b>450</b>	<b>180</b>	40	20	<b>90</b>	20	<b>90</b>	<b>90</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продук-		<b>270</b>		
Тема 1.1. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.		<b>42</b>		
	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	
	1	Классификация и ассортимент: канапе, легких и сложных холодных закусок.	4	2
	2	Подготовка продуктов к приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	6	
	3	Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	4	
	4	Требование к качеству, режим хранения и реализация легких и сложных закусок.	4	
	5	Современное оформление и подача.	4	
	6	Совместимость и взаимозаменяемость продуктов.	2	
	7	Разработка новых технологических процессов приготовления канапе, легких и сложных закусок. Составление технологических карт.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	1	Технология приготовления канапе с ветчиной, яйцом и зеленью, с сыром и свежими овощами, канапе с колбасой полукопченой и зеленью, оформление, отпуск	2	2,3
2	Технология приготовления легких закусок из свежих овощей (помидоры, фаршированные салатом мясным), оформление, отпуск. Технология приготовления кабачков, баклажанов фаршированных овощами, оформление, отпуск.	2		

	3	Технология приготовления легких закусок из рыбы (сельдь натуральная покупечески), ассорти из мяса, оформление, отпуск.	2	
		<b>Практические занятия</b>	4	
	1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций холодных закусок, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.	2	3
	2	Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	
Тема 2. 1 . Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.			<b>40</b>	
		<b>Содержание</b>	<b>32</b>	
	1	Кулинарная подготовка сырья для приготовления холодных блюд из рыбы.	6	2
	2	Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.	4	
	3	Ассортимент, рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд из рыбы.	4	
	4	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд из рыбы.	4	
	5	Нормы отпуска блюд, расход специй, зелени.	2	
	6	Технология приготовления рыбы фаршированной в целом и порционном виде. Оформление, отпуск и температура подачи.	4	
	7	Технология приготовления рыбы заливной, отпуск, оформление, подача.	4	
	8	Технология приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря, оформление, температура подачи.	4	
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1	Технология приготовления рыбы фаршированной (судак, щука), оформление, отпуск.	2	2,3
	2	Технология приготовления рыбы заливной порционной, оформление, отпуск.	2	
	3	Технология приготовления кальмары во фритюре, рыбы в кляре «Орли»,	2	

		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций; совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, составление технологических карт.	2	3
Тема 3.1. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.			<b>48</b>	
		<b>Содержание</b>	<b>40</b>	
	1	Классификация и ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск сложных холодных блюд из мяса.	6	2
	2	Ассортимент холодных блюд из мяса. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам из мяса.	8	
	3	Требования к качеству, режимы, хранение и реализация.	4	
	4	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд из мяса	4	
	5	Нормы отпуска блюд, расход специй, зелени.	4	
	6	Технология приготовления заливных блюд из мяса.	6	
	7	Технология приготовления холодных блюд из мяса.	8	
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1	Технология приготовления заливного из мяса говядины и языка, оформление и отпуск.	4	2,3
	2	Технология приготовления буженины «Волжской», оформление и отпуск.	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1	Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	3
Тема 4.1. Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.			<b>20</b>	
		<b>Содержание</b>	<b>16</b>	

	1	Классификация и ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	2	Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2	
	3	Требования к качеству, режимы, хранение и реализация.	2	
	4	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	2
	5	Нормы отпуска блюд, расход специй, зелени.	2	
	6	Технология приготовления заливных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	7	Технология приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1	Технология приготовления курицы фаршированной «Галантин», оформление и отпуск.	4	3
Тема 5.1 Технология приготовления сложных холодных соусов.	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	Технологические процессы приготовления, оформление и отпуск сложных холодных соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.	2	
	2	Ассортимент сложных холодных соусов из майонеза, на растительном масле, соусы на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству, хранение, оформление, отпуск, температура подачи.	2	2
	3	Новые технологии приготовления и оформления сложных холодных соусов. Технология приготовления соусов промышленного производства, требования к качеству.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	1	Технология приготовления соусов на растительном масле, на уксусе, оформление, отпуск, температура подачи.	2	3
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

	<p>1</p> <p>Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных соусов, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.</p> <p>Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.</p>		3
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовка рефератов «Новое оформление банкетных салатов», Разработка новых видов продукции, технологических процессов, составление технологических карт.</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд и соусов».</p> <p>Подготовка рефератов: «Банкетные блюда», «Эмульсифицированные соусы»</p>	15	
	<p><b>Тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка технологии и ассортимента сложной холодной кулинарной продукции для ресторана русской кухни.</li> <li>2. Разработка ассортимента и технологии блюд из картофеля для специализированного предприятия с использованием современных технологий и оборудования</li> <li>3. Изучение особенностей приготовления блюд национальной кухни.</li> <li>4. Разработка ассортимента и технологии фирменных блюд ресторана, кафе (название предприятия).</li> <li>5. Разработка фирменных рецептов блюд из мяса с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>6. Разработка фирменных рецептов блюд из рыбы с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>7. Разработка фирменных рецептов блюд из птицы с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>8. Изучение современных требований к приготовлению и дизайну оформления сложной холодной кулинарной продукции из различных видов сырья (по выбору студента).</li> <li>9. Разработка ассортимента, технологии приготовления и оформления холодных блюд из овощей и грибов с учётом европейских традиций.</li> <li>10. Разработка ассортимента и технологии приготовления банкетных сложных холодных блюд.</li> <li>11. Разработка ассортимента и технологии блюд из нерыбного водного сырья для специализированного ресторана.</li> <li>12. Разработка фирменных рецептов блюд из (вид сырья по выбору студента).</li> <li>13. Изучение новых направлений в технологии производства блюд из рубленого мяса.</li> <li>14. Разработка ассортимента, и технологии приготовления и дизайна сложных холодных банкетных блюд из мяса.</li> </ol>	20	3

15. Разработка ассортимента и технологии приготовления холодной сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования.			
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>		20	
	<b>Учебная практика, Виды работ</b> Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок Технология приготовления салатов мясных, овощных, рыбных, салат коктейлей. Технология приготовления паштета из печени, оформление, отпуск. Технология приготовления рыбы под майонезом, оформление, отпуск. Технология приготовления закуски из птицы (филе из кур фаршированные, оформление, отпуск. Технология приготовления легких закусок из нерыбного водного сырья (кальмары фаршированные), оформление, отпуск. Технология приготовления эмульсифицированных соусов, оформление, отпуск, температура подачи. Технология приготовления масляных смесей, оформление, отпуск, температура подачи. Технология приготовления креветок заливных, оформление, отпуск. Технология приготовления рыбы заливной (целой), оформление, отпуск. Технология приготовления студня мясного, оформление и отпуск. Технология приготовления рулета, оформление и отпуск.	<b>90</b>	<b>3</b>
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов Расчет массы сырья и полуфабрикатов Проверки качества продукции Организации технологического процесса, использование различных технологий, оборудования и инвентаря Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы Декорирование блюд сложными холодными соусами Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд и соусов Органолептическая оценка качества продукции	<b>90</b>	<b>3</b>
	<b>Всего:</b>	<b>270</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, технологической лаборатории

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству обучающихся в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий;
- карты программированного контроля знаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- сборники рецептур блюд, и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- инструкционные карты по лабораторным работам;

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000 ФЗ- 29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 59647-94 Общественное питание. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
5. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
6. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
7. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325
8. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России.- М., МП «Вика», 1992
10. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 1981
12. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2005
13. Ковалёв н.и., Куткина М.М., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая культура, 2008

14. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2006

15. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум, 2006

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Ковалёв н.и., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Колос, 2000

Журналы:

2. «Питание и общество»

3. «Стандарты и качество»

4. «Ресторанный бизнес»

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

#### **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 приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

## **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

**Мастера:** наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 5 лет. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- точность и грамотность расчетов по формулам;</li> <li>- определение качества и безопасности готовой холодной продукции;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>-контрольных работ по темам МДК.</li> </ul> <p>Зачёты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по модулю</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация последовательности приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- точность и грамотность расчетов по формулам;</li> <li>- изложение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- контроль качества и безопасность при приготовлении сложных холодных блюд;</li> <li>- выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>- определение качества и безопасности готовой холодной продукции;</li> </ul>	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация последовательности приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- точность и грамотность расчетов по формулам;</li> <li>- изложение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- контроль качества и безопасность приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных соусов;</li> <li>- определение качества и безопасности готовой холодной продукции;</li> </ul>	

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.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экзамен по завершению МДК
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения;	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

## 6 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 02

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Кол-во часов	
<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проверки качества продукции для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>-приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</li> <li>2. Технология приготовления салатов мясных, овощных, рыбных, салат коктейлей.</li> <li>3. Технология приготовления паштета из печени, оформление, отпуск.</li> <li>4. Технология приготовления рыбы под майонезом, оформление, отпуск.</li> <li>5. Технология приготовления закуски из птицы (филе из кур фаршированные), оформление, отпуск.</li> <li>6. Технология приготовления легких закусок из нерыбного водного сырья (кальмары фаршированные), оформление, отпуск.</li> <li>7. Технология приготовления эмульсифицированных соусов, оформление, отпуск, температура подачи.</li> <li>8. Технология приготовления масляных смесей, оформление, отпуск, температура подачи.</li> <li>9. Технология приготовления креветок заливных, оформление, отпуск.</li> <li>10. Технология приготовления рыбы заливной (целой), оформление, отпуск.</li> <li>11. Технология приготовления студня мясного, оформление и отпуск.</li> <li>12. Технология приготовления рулета, оформление и отпуск.</li> <li>13. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов</li> <li>14. Расчет массы сырья и полуфабрикатов</li> <li>15. Проверки качества продукции</li> <li>16. Организации технологического процесса, использование различных технологий, оборудования и инвентаря</li> <li>17. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок</li> <li>18. Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</li> <li>19. Декорирование блюд сложными холодными соусами</li> <li>20. Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд и соусов</li> <li>21. Органолептическая оценка качества продукции</li> </ol>	180

<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продукции для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>	<p>ЛР.1 Технология приготовления канапе с ветчиной, яйцом и зеленью, с сыром и свежими овощами, канапе с колбасой полукопченой и зеленью, оформление, отпуск.</p> <p>ЛР.2 Технология приготовления легких закусок из свежих овощей (помидоры, фаршированные салатом мясным), оформление, отпуск. Технология приготовления кабачков, баклажанов фаршированных овощами, оформление, отпуск.</p> <p>ЛР.3 Технология приготовления легких закусок из рыбы (сельдь натуральная по-купечески), ассорти из мяса, оформление, отпуск.</p> <p>ПЗ.1 Расчет сырья, определение количества порций холодных закусок, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.</p> <p>ПЗ. 2 Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.</p>	12
<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок,</li> <li>-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>-способы определения массы продуктов и дополнительных</li> </ul>	<p>Тема 2.1.1 Классификация и ассортимент: канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Тема 2.1.2 Подготовка продуктов к приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Тема 2.1.3 Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Тема 2.1.4 Требование к качеству, режим хранения и реализация легких и сложных закусок.</p> <p>Тема 2.1.5 Современное оформление и подача.</p> <p>Тема 2.1.6 Совместимость и взаимозаменяемость продуктов.</p> <p>Тема 2.1.7 Разработка новых технологических процессов приготовления канапе, легких и сложных закусок. Тема 2.1.8 Составление технологических карт.</p>	74

<p>ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-методы сервировки, способы и температура подачи канапе,</p> <p>- варианты оформления канапе,</p> <p>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p>		
<p>Самостоятельная работа</p>		
<p>Подготовить реферат на тему: Новое оформление банкетных салатов,</p> <p>Разработка новых видов продукции,</p> <p>Разработка технологических процессов,</p> <p>Составление технологических карт.</p>		<p>20</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>		

<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>-проверки качества продукции для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>-контроля качества и безопасности сложных холодных из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления креветок заливных, оформление, отпуск.</li> <li>2. Технология приготовления рыбы заливной (целой), оформление, отпуск.</li> <li>3. Технология приготовления студня мясного, оформление и отпуск.</li> <li>4. Технология приготовления рулета, оформление и отпуск.</li> <li>5. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов</li> <li>6. Расчет массы сырья и полуфабрикатов</li> <li>7. Проверка качества продукции</li> <li>8. Организация технологического процесса, использование различных технологий, оборудования и инвентаря</li> <li>9. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок</li> <li>10. Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</li> <li>11. Декорирование блюд сложными холодными соусами</li> <li>12. Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд и соусов</li> <li>13. Органолептическая оценка качества продукции</li> </ol>	144
<p>Уметь:</p> <p>- органолептически оценивать качество продукции для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса;</p> <p>- использовать различные технологии сложных холодных блюд из рыбы и мяса;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-выбирать методы кон-</p>	<p>ЛР.1 Технология приготовления рыбы фаршированной (судак, щука), оформление, отпуск.</p> <p>ЛР.2 Технология приготовления рыбы заливной порционной, оформление, отпуск.</p> <p>ЛР.3 Технология приготовления кальмары во фритюре, рыбы в кляре «Орли», (оформление, отпуск.)</p> <p>ПЗ. 1 Расчет сырья, гарниров, определение количества порций; совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, составление технологических карт.</p> <p>ЛР.4 Технология приготовления заливного из мяса говядины и языка, оформление и отпуск.</p> <p>ЛР.5 Технология приготовления поросенка заливного, оформление и отпуск.</p> <p>ЛР.6 Технология приготовления буженины «Волжской»,</p>	38

<p>троля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы и мяса.</p>	<p>оформление и отпуск. ЛР. 7 Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации. ЛР.8 Технология приготовления курицы фаршированной «Галантин», оформление и отпуск. ЛР.9 Технология приготовления соусов на растительном масле, на уксусе, оформление, отпуск, температура подачи. ПЗ. 2 Решение ситуационных задач. ПЗ. 3 Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных соусов, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов. ПЗ. 4 Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.</p>	
<p>Знать: -ассортимент холодных, блюд из рыбы, мяса и птицы; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; -требования к качеству сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; -температурный и режим, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд; -технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов</p>	<p>Тема 2.1.1 Кулинарная подготовка сырья для приготовления холодных блюд из рыбы. Тема 2.1.2 Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Тема 2.1.3 Ассортимент, рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд из рыбы. Тема 2.1.4 Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд из рыбы. Тема 2.1.5 Нормы отпуска блюд, расход специй, зелени. Тема 2.1.6 Технология приготовления рыбы фаршированной в целом и порционном виде. Тема 2.1.7 Оформление, отпуск и температура подачи. Тема 2.1.8 Технология приготовления рыбы заливной, отпуск, оформление, подача. Тема 7.1.9 Технология приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря, оформление, температура подачи. Тема 2.2.1 Классификация и ассортимент. Тема 2.2.2 Технологический процесс приготовления и отпуск сложных холодных блюд из мяса. Тема 2.2.3 Ассортимент холодных блюд из мяса. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам из мяса. Тема 2.2.4 Требования к качеству, режимы, хранение и реализация. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд из мяса Тема 2.2.5 Нормы отпуска блюд, расход специй, зелени. Тема 2.2.6 Технология приготовления заливных блюд из мяса. Тема 2.2.7 Технология приготовления холодных блюд из мяса. подачи.</p>	<p>145</p>

<p>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p>	<p>Тема 2.3.1 Классификация и ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Тема 2.3.2 Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Тема 2.3.3 Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Тема 2.3.4 Требования к качеству, режимы, хранение и реализация. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Тема 2.3.5 Нормы отпуска блюд, расход специй, зелени.</p> <p>Тема 2.3.6 Технология приготовления заливных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Тема 2.3.7 Технология приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Тема 2. 4.1 Технологические процессы приготовления, оформление и отпуск сложных холодных соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.</p> <p>Тема 2. 4.2 Ассортимент сложных холодных соусов из майонеза, на растительном масле, соусы на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству, хранение, оформление, отпуск, температура подачи.</p> <p>Тема 2. 4.3 Новые технологии приготовления и оформления сложных холодных соусов. Технология приготовления соусов промышленного производства, требования к качеству.</p>	
<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа</p> <p>Составить конспект на тему: Блюда из морепродуктов.</p> <p>Подготовка рефератов «Новое оформление банкетных салатов», Разработка новых видов продукции, технологических процессов, Составление технологических карт.</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд и соусов».</p> <p>Подготовка рефератов: «Банкетные блюда», «Эмульсифицированные соусы»</p> <p>Подготовить доклад на тему: Блюда из сложных холодных блюд</p> <p>Составить презентацию Блюда из рыбы (овощей, грибов, мяса по вариантам).</p> <p>Решение количественных и качественных задач.</p> <p>Составить конспект на тему: Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Составить конспект на тему: Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд из мяса</p> <p>Составить технологическую схему приготовления первых блюд, соусов.</p> <p>Оформить технологическую карту на первые блюда, холодные и горячие соусы с ис-</p>		70

<p>пользованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.          Подготовить реферат: Новые технологии приготовления и оформления сложных холодных соусов.          Подготовить реферат на тему: Новые технологии в приготовлении сложных холодных блюд          Работа со сборником рецептур, нормативно-технологическими документами.          Составить таблицу: Нормы отпуска блюд, расход специй, зелени..          Составить технологическую схему по приготовлению сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.          Составить технологическую карту на блюда из мяса и домашней птицы.</p>	
<p style="text-align: center;">Курсовые работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка технологии и ассортимента сложной холодной кулинарной продукции для ресторана русской кухни.</li> <li>2. Разработка ассортимента и технологии блюд из картофеля для специализированного предприятия с использованием современных технологий и оборудования –</li> <li>3. Изучение особенностей приготовления блюд национальной кухни (по выбору студента).</li> <li>4. Разработка ассортимента и технологии фирменных блюд ресторана, кафе (название предприятия).</li> <li>5. Разработка фирменных рецептур блюд из мяса с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>6. Разработка фирменных рецептур блюд из рыбы с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>7. Разработка фирменных рецептур блюд из птицы с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>8. Изучение современных требований к приготовлению и дизайну оформления сложной холодной кулинарной продукции из различных видов сырья (по выбору студента).</li> <li>9. Разработка ассортимента, технологии приготовления и оформления холодных блюд из овощей и грибов с учётом европейских традиций.</li> <li>10. Разработка ассортимента и технологии приготовления банкетных сложных холодных блюд.</li> <li>11. Разработка ассортимента и технологии блюд из нерыбного водного сырья для специализированного ресторана.</li> <li>12. Разработка фирменных рецептур блюд из (вид сырья по выбору студента).</li> <li>13. Изучение новых направлений в технологии производства блюд из рубленого мяса.</li> </ol>	20

**7 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения	Дата внесения изменения:	№ страницы с изменением
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>	
Основание:		
Подпись лица внесшего изменения:		

Приложение 1

(обязательное)

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ  
И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ**

**по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной  
кулинарной продукции**

<b>№</b>	<b>Тема учебного занятия</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке</b>	<b>Код формируемых компетенций</b>
1	Классификация и ассортимент: канапе, легких и сложных холодных закусок.	2	Мини-лекция	ОК 1- 5 ПК 1.1
2	Разработка новых технологических процессов приготовления канапе, легких и сложных закусок. Составление технологических карт.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.1
3	ЛРТехнология приготовления легких закусок из свежих овощей (помидоры, фаршированные салатом мясным), оформление, отпуск.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 1.1
4	Ассортимент, рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд из рыбы.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 5 ПК 1.1
5	ПЗ Расчет сырья, гарниров, определение количества порций; совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, составление технологических карт	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 1.1
6	Классификация и ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск сложных холодных блюд из мяса.	2	Лекция. Презентация с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 5 ПК 1.2
7	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд из мяса	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.2
8	Классификация и ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.2
9	Ассортимент сложных холодных соусов из майонеза, на растительном масле, соусы на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству, хранение, оформление, отпуск, температура подачи	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.2
10	Новые технологии приготовления и оформления сложных холодных соусов. Технология приготовления со-	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных	ОК 1-6 ПК 1.2

	усов промышленного производства, требования к качеству		средств с обсуждением	
11	ПЗ Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 10 ПК 1.2
12	ПЗ Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных соусов, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 1.2

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Принимать решение 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 повышения квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.

Преподаватель \_\_\_\_\_/Ливицкая Л.Н./

\_\_\_\_\_ 2015 г.

Приложение 2  
(обязательное)  
**ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК ПМ 02**

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ



№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или ссылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
	но				
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен				
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям				
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
19.	Тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля <i>(пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)</i>				
20.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций				
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
21.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
22.	Перечисленное оборудование обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
23.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
24.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны				
25.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны <i>(пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)</i>				
26.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля				
27.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют мо-				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание <i>(или отсылка, если объем текста велик)</i>
		да	нет	заключение отсутствует	
	дульно-компетентностному подходу				
28.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)				
29.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения				
30.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)				

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> <i>(следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)</i>	да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / ФИО



№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			
21.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
22.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
23.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
24.	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад		
25.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен		
26.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)»</b>			
27.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)» имеется		
28.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1		
<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
29.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
30.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
31.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
32.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
33.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>		<b>да</b>	<b>нет</b>
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу			

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / ФИО

