

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

*ОДОБРЕНА*

Цикловой комиссией  
технологических дисциплин и МДК  
Председатель \_\_\_\_\_ С.Д. Боровик  
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

*УТВЕРЖДАЮ*

Директор ГБПОУ КК АМТТ  
\_\_\_\_\_ А.Л. Пелих  
«30» мая 2019 г.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 7 от 30 мая 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания / 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33234 от 23.07.2014)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ КК АМТТ).

*Разработчик:*

\_\_\_\_\_ Г.И. Боровская - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ  
подпись

*Рецензенты:*

\_\_\_\_\_ Трубицына О.О. преподаватель специальных технологических  
подпись дисциплин ГБПОУ КК АИСТ, квалификация по диплому  
«Инженер» по специальности «Технология продуктов  
общественного питания»

\_\_\_\_\_ Звягинцева А.В., зав. производством столовой «Армавирский  
подпись машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский  
машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по  
специальности «Технология продуктов общественного питания».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

#### иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

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

**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;
- *товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок;*
- *виды дефектов и методы контроля качества холодных блюд и закусок;*
- *особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания*

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 381 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 273 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 91 час;

учебной практики 36 часов;

производственной практики 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

##### 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 2.1-2.3	Раздел 1. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	273	182	90	-	91	-	-	-
	Учебная практика	36						36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72						-	72
<b>Всего:</b>		<b>381</b>	<b>182</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	<b>91</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции		<b>182</b>	
<b>МДК. 02.01</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		<b>182</b>	
<b>Тема 1.1</b> Значение холодных блюд и закусок в питании. <b>Приготовление гарниров, желе.</b>	<b>Содержание</b> 1. Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании. Товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Технологические процессы приготовления гарниров, рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укропа), зелёного лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов. Особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.2</b> Технология приготовления сложных холодных соусов	1. Ассортимент сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Технология приготовления соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования к качеству готовых соусов и заготовок для них. Требования к качеству и органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления легких и сложных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи легких и	<b>4</b>	2

		сложных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов		
<b>Тема 1.3 Технология приготовления бутербродов и банкетных закусок</b>	1.	Классификация и ассортимент бутербродов. Технологический процесс приготовления отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных, закусочных), закрытых, банкетных закусок. Ассортимент канапе. Технология приготовления канапе. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Температурный и санитарный режимы правила приготовления разных типов канапе. Варианты оформления канапе. Особенности оформления. Требования к качеству готовых канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе.	<b>8</b>	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд, бутербродов		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами		
	2	Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов (сандвичи)		
	3	Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов (канапе)		
<b>Тема 1.4 Технология приготовления салатов и винегретов</b>	1.	Ассортимент салатов и винегретов. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска салатов и винегретов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Требования и основные критерии оценки качества салатов и винегретов. Органолептические способы определения качества салатов и винегретов. Температурный и санитарный режимы при приготовлении и хранении салатов и винегретов. Дефекты салатов винегретов: причины возникновения, способы устранения. Варианты оформления салатов и винегретов.	<b>10</b>	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Подготовка продуктов перед приготовлением салатов и винегретов		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление заправки для салатов		
	2	Приготовление, оформление и отпуск салатов		
	3	Приготовление, оформление и отпуск винегретов		
<b>Тема 1.5 Технология приготовления сложных холодных блюд закусок из овощей и грибов</b>	1	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Органолептические способы определения качества холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Температурный и санитарный режимы при приготовлении и хранении холодных закусок из овощей и грибов. Дефекты: причины возникновения, способы устранения. Варианты оформления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	<b>6</b>	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.		

	2	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из грибов. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов из овощей и грибов		
<b>Тема 1.6 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов</b>	1	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Ассортимент легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Технология приготовления легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Требования к качеству готовых легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Органолептические способы определения качества холодных блюд и закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления легких и сложных холодных закусок, сложных холодных рыбных блюд и соусов. Дефекты: причины возникновения, способы устранения. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Варианты оформления легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы.	10	2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, составление технологических схем сложной холодной кулинарной продукции.		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1	Приготовление холодных закусок и блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов из рыбы		
	2	Оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы		
<b>Тема 1.7 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья</b>	1	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты: причины возникновения, способы устранения. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных закусок и блюд из нерыбного водного сырья.	6	2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.		
	2	Оформление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.		
<b>Тема 1.8 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы</b>	1	Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Ассортимент легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы. Технология приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Дефекты: причины возникновения, способы устранения. Температурный и санитарный	14	2

		режимы, правила приготовления легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных блюд. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы. Варианты оформления легких сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы. Требования к качеству готовых легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов. Проведение расчетов по формулам.			
2	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов. Проведение расчетов по формулам.			
3	Разработка рецептур фирменных блюд: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.			
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>	
1	Приготовление сложных холодных закусок из мяса.			
2	Оформление и отпуск сложных холодных закусок из мяса			
3	Приготовление сложных холодных блюд из мяса.			
4	Оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса			
5	Приготовление сложных холодных закусок из птицы.			
6	Оформление и отпуск сложных холодных закусок из птицы			
7	Приготовление сложных холодных блюд из птицы.			
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
1.	Ассортимент холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Дефекты: причины возникновения, способы устранения Температурный и санитарный режимы при приготовлении и хранении холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра. Методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд из закусок из яиц и сыра. Варианты оформления холодных блюд и закусок из яиц, сыра.			
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1 Приготовление холодных блюд и закусок из яиц и сыра.			

	2	Оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц и сыра.		
<b>Тема 1.10 Методы контроля качества готовой сложной холодной продукции</b>	1.	Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления сложной холодной продукции. Виды дефектов и методы контроля качества холодных блюд и закусок. Методы контроля качества холодных блюд и закусок. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.	4	2
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Органолептическая оценка качества сложных холодных закусок.		
	2	Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд. Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов		
3	Обнаружение фальсификации сливочного масла. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
<b>Тема 1.11 Техническая эксплуатация оборудования и производственного инвентаря, применяемого при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции</b>	1.	<b>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов</b> Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки безопасности. Технические характеристики хлеборезок отечественного и зарубежного производства. Машины отечественного и зарубежного производства (ломтерезки, слайсеры) для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Производственный инвентарь, применяемый для приготовления и украшения сложной холодной кулинарной продукции. Кухонная посуда, используемая при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	6	2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Работа с технико-эксплуатационной документацией машин, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок.		
	2	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок.		
<b>Тема 1.12 Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	1.	Торговые и вспомогательные помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. <b>Столовая посуда, приборы, белье.</b> Столовая посуда: ассортимент, характеристика, назначение. Требования, предъявляемые к посуде. Правила хранения и учета. Характеристика мерной посуды. Правила ухода за посудой. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.	14	2
	2.	<b>Информационное обеспечение процесса обслуживания.</b> Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Понятия, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню и карты вин.		2
	3.	<b>Подготовка торговых помещений к обслуживанию.</b> Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки стола. Накрытие столов скатертями		2

<p>и их замена. Основные виды и формы складывания салфеток. Подготовка персонала к обслуживанию.</p> <p>Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина.</p> <p><b>Обслуживание потребителей в ресторанах</b></p> <p>Основные элементы обслуживания. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.</p> <p><b>Обслуживание приемов и банкетов</b></p> <p>Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами, прием-фуршет, прием-коктейль, банкет-чай: определение, назначение.</p>		
<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.</li> <li>2. Идентификация ассортимента столовой посуды.</li> <li>3. Идентификация ассортимента столовых приборов, белья.</li> <li>4. Составление различных видов меню (для столовых)</li> <li>5. Составление различных видов меню (для кафе и ресторанов)</li> <li>6. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена.</li> <li>7. Складывание салфеток.</li> <li>8. Подбор и подготовка посуды.</li> <li>9. Освоение приемов предварительной сервировки столов.</li> <li>10. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием. Банкет – фуршет.</li> <li>11. Прием - коктейль. Банкет - чай. Подача кофе на банкетах.</li> <li>12. Свадебный банкет.</li> </ol>	<b>24</b>	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией.</p> <p>Решение задач по темам раздела.</p> <p>Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам.</p> <p>Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».</p> <p>Составление технологических карт и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски.</p>	<b>91</b>	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих бутербродов, бутербродных тортов.</p> <p>Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.</p> <p>Особенности приготовления холодных закусок из раков.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных блюд из творога.</p> <p>Особенности приготовления масляных смесей для банкетных закусок.</p> <p>Особенности технологического процесса приготовления теплых салатов.</p>		

<p>Технологический процесс приготовления холодных блюд из дичи.          Особенности технологического процесса приготовления салатных заправок.          Особенности технологического процесса приготовления салатных соусов.          Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.          Сравнительная характеристика машин для нарезки отечественного и зарубежного производства.          Технические характеристики хлеборезок.</p>		
<p><b>Учебная практика:</b>  <b>Виды работ:</b>          – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;          – использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов;          – безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и соусов;          – выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;          – выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;          – оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами</p>	36	
<p><b>Производственная практика (для СПО - по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b>          – разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;          – ведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;          – проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;          – ведение организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;          – ведение процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;          – ведение процесса сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;          – ведение процесса декорирования блюд сложными холодными соусами;          – контроль качества и безопасность сложных холодных блюд и соусов.</p>	72	
<b>Всего</b>	<b>381</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

-технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

**Учебный кулинарный цех;**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

#### 1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

#### Оборудование учебных цехов и рабочих мест:

##### Учебный кулинарный цех:

**-механическое оборудование:** весы электронные настольные, весы настольные, мясорубка настольная, куттер, картофелечистка;

**-тепловое оборудование:** электроплиты четырехкомфорочные, электрический духовой шкаф, шкаф жарочный на 3 противня, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, мармиты, гриль для кур карусельный, гриль для сосисок, тепловая витрина (настольная), чебуречница (настольная), шаурма-шашлычница (эл), шкаф жарочный для картофеля (эл), фритюрница настольная электрическая

**-холодильное оборудование:** шкаф холодильный;

**-производственное оборудование:** стеллаж кухонный, стеллаж для хранения тарелок, стол разделочный, машина посудомоечная (720 тар/час), ванны моечные;

**-инвентарь и посуда:** набор кухонного инвентаря, набор кухонной посуды, набор столовой посуды и приборов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится **рассредоточено** и производственную практику, которая проводится **концентрированно**.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018;
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2015;
3. Шильман Л.З. Технология приготовления кулинарной продукции: учеб. Пособие – М.: Академия, 2014;
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия, 2014;
5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия общественного питания учебное пособие – М.:» Академия», 2013
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятии общественного питания Москва форум: ИНФРА М -2013
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М:ИНФА-М, 2013;
8. Семичева Г.Б. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Издательский центр «Академия» [http:// www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru). электронная библиотека, 2015
9. Здобнов, В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2016

Дополнительная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;
2. Шатун Л.Р. Технология приготовления пищи: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006;
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004;
4. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. М.: Академия, 2011;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебник для СПО – 2-е изд стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2004;
6. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД ФОРУМ: ИНФА-М, 2008;
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М:ИНФА-М, 2009;
8. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Академия, 2008;
9. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: «Дашков и К°», 2006
10. Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К°», 2006;

### *Нормативные документы*

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. — М: Хлебпродинформ, 2003
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: ИКТЦ «Лада», 2009
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2014
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова СПб: ПРОФИ– ИНФОРМ, 2005
7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

[-http://gurmanika.org](http://gurmanika.org)

[-http://oede.by](http://oede.by)

[-http://knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)

[-http://www.koolinar.ru](http://www.koolinar.ru)

[-http://www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

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

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные и лабораторно-практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Учебная практика должна осуществляться в соответствующих учебных цехах (кулинарных цех), оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

Производственная практика должна осуществляться в соответствующих профильных организациях (на предприятиях общественного питания).

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.02 «Физиология питания», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП.05 «Метрология и стандартизация» и профессиональных модулей ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и ПМ 07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Инженерно-педагогический состав: должны иметь высшее профессиональное образование по профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, к образовательному процессу должны быть привлечены работники предприятий общественного питания.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1-2 квалификационный разряд выше разряда, присваиваемого по профессии, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок (в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода канапе, готовых легких и сложных холодных закусок, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок (в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм выхода канапе, легкой и сложной холодной продукции (в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач;</p>
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<p>-правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, отходов, потерь сырья и продуктов в процессе приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p>

	-соблюдение норм выхода готовой сложной холодной продукции из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении холодных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике  Решение ситуационных задач
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	-правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных холодных соусов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода готовых сложных холодных соусов, отходов, потерь сырья и продуктов в процессе приготовления сложных холодных соусов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -соблюдение норм расхода сырья и продуктов при приготовлении сложных холодных соусов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -соблюдение норм выхода готовых сложных холодных соусов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных холодных соусов.	Решение ситуационных задач  Защита практической работы  Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике  Решение ситуационных задач

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии, участие в конкурсах, олимпиадах ярмарках.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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 разработки технологических процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
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	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-умение использовать компьютерную технику в профессиональной деятельности.	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ технологических карт по производству новых видов кулинарной продукции	

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
выполненную преподавателем Боровской Г.И.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)/ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. № 32490

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

#### **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;
- *составлять технологические схемы сложной холодной кулинарной продукции;*
- *приготавливать холодные блюда и закуски.*

#### **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;
- *товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок;*
- *виды дефектов и методы контроля качества холодных блюд и закусок;*
- *особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания*

*приобретают практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

**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;

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов):

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на основании профессионального модуля.

2. Результаты освоения профессионального модуля.

Перечислены профессиональные общие компетенции по виду профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля.

Представлен тематический план профессионального модуля и содержание обучения.

4. Условия реализации профессионального модуля.

Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

Оценка соответствия тематики и практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа по ПМ. 02 содержит достаточное количество практических занятий расчетного плана, по анализу и разбору производственных ситуаций, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт, требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

Язык и стиль изложения, терминология:

В рабочей программе профессионального модуля язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

**Заключение:**

Рабочая программа по профессиональному ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Звягинцева А.В., зав. производством  
столовой «Армавирский  
машиностроительный завод»,  
филиал ОАО «Новозыбковский  
машиностроительный завод» в г. Армавир,  
квалификация по диплому «Инженер»  
по специальности  
«Технология продуктов общественного питания»

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем Боровской Г.И.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)/ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. № 32490

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют *знаниями* в области теоретических основ приема и последовательности выполнения операций по вариантам 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, способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.

*Умениями* 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;

*Приобретают практический опыт* по разработке ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовлению сложных холодных блюд и соусов; проверке качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовлению сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировке и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорированию блюд сложными холодными соусами; контролю качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Рабочая программа рассчитана на максимальную учебную нагрузку обучающегося – 273 часов, включая: обязательную аудиторную нагрузку обучающегося – 182 часа; самостоятельную работу обучающегося – 91 час; учебную

практику 36 часов; производственную практику – 72 часа. Количество часов, указанное в паспорте рабочей программы, для освоения профессионального модуля достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям по виду профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального образовательного стандарта.

Структура и содержание профессионального модуля включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации профессионального модуля указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) определены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Согласно учебному плану по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в тематическом плане отведено 90 часов на лабораторно - практические занятия. Рекомендуемые к выполнению практические занятия, предлагаемые к изучению методики определения контролируемых показателей широко применяются на производстве, соответствуют действующим стандартам и позволяют студентам приобрести умения и практический опыт для осуществления контроля технологических процессов по всем этапам производства.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология.

Рабочая программа профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции не имеется.

### **Заключение:**

Рабочая программа по профессиональному модулю **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Рецензент:**

Самвелян Э.С., директор фирмы «Янтарь-С»,  
квалификация  
по диплому «Инженер-технолог»  
по специальности «Технология  
и организация общественного питания»



**Техническая экспертиза рабочей программы профессионального модуля  
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,

представленной ГБПОУ КК АМТТ

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	<b>Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)</b>						
1.	Наименование рабочей программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»</b>						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» представлен						
5.	Наименование рабочей программы профессионального модуля в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» заполнен						
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля						
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в разделе V ФГОС СПО (в т.ч. расширяет требования ФГОС)						
9.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и						

	профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
10.	Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
11.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, учебную и (или) производственную практику и соответствует учебному плану						
	<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»</b>						
12.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется						
13.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1						
14.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>						
15.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» представлен.						
16.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует Разъяснениям						
17.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» содержит наименование разделов профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов учебной работы						
18.	Общее количество часов, количество часов максимальной учебной нагрузки, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, самостоятельной работы обучающегося, учебной и (или) производственной практик соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
19.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена						
20.	Таблица 3.2 содержит наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем с указанием их содержания, перечень лабораторных и (или) практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), тематики курсовой работы (проекта) (при наличии), видов учебной и (или) производственной практики (по профилю специальности) в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						

21.	Наименования разделов профессионального модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
22.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
23.	В таблице 3.2 количество часов по видам учебной работы совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
24.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»</b>						
25.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля » представлен.						
26.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
27.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
28.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
29.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения учебных занятий, организации учебной и (или) производственной практики, консультационной помощи обучающимся, а также перечень дисциплин и профессиональных модулей, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.						
30.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»</b>						
31.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен						
32.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с						

	указанными в п. 1.1 и разделе 2.						
33.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля (соотносится с таблицей 3.2).						
	<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>						
34.	Общий объем времени, отведенный на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
35.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
36.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
37.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
38.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>						
39.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы профессионального модуля (*при необходимости*):

Эксперт (1), \_\_\_\_\_ преподаватель специальных технологических дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

\_\_\_\_\_ *подпись*

Эксперт (2), \_\_\_\_\_ преподаватель специальных механических дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

\_\_\_\_\_ *подпись*