

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia базовой подготовки 19.02.10 Технология производства общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 10%


РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИКИ: Чумакова Любовь Ивановна, Саламонова Елена Владимировна - преподаватели высшей категории ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких 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 при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

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:

ПО 1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

ПО 2 расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО 3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО 4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

ПО 5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО 6 сервировки и оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

ПО 7 декорирования блюд сложными холодными соусами;

ПО 8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов

ПО 9 *подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)*

ПО 10 *приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

уметь:

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У3 проводить расчёты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- У6** выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- У7** оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- У8** *Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)*
- У9** *Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (с учётом WSR)*
- У10** *Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования (с учётом WSR)*
- У11** *Подготавливать рабочий план для изготовления блюд и составлять тайминг для их реализации (с учётом WSR)*
- У12** *Применять инновационные методы приготовления (с учётом WSR)*
- У13** *Готовить перед клиентами (с учётом WSR)*
- У14** *Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки (с учётом WSR)*
- У15** *Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень (с учётом WSR)*
- У16** *Подготовка рецептур (с учётом WSR)*

знать:

- З1** ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- З2** варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок;
- З3** правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- З4** способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- З5** требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- З6** требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- З7** органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- З8** температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, лёгких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- З9** ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- З10** правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- З11** правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- З12** виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- З13** технологию приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З14** варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- 315** методы сервировки, способы и температура подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 316** варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 317** варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- 318** технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- 319** варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 320** гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 321** требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 322** риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- 323** методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
- 324** *региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR)*
- 325** *представление о различных культурных традициях, связанных с едой (с учётом WSR)*
- 326** *представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)*

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 570 часов:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **426** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **284** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **142** часа;

Учебной практики – **72** часа.

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, лёгких 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 (подчинённых), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная по профилю специальности, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		426	284	136		142		72	72
ПК 2.1.	Раздел 1. Приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок	156	104	55		52		24	24
ПК 2.2.	Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	156	104	50		52		42	42
ПК 2.3.	Раздел 3. Приготовление сложных холодных соусов	114	76	36		38		6	6
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								
	Всего:	570	284	136		142		72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 02)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов				Уровень освоения
		Макс. нагр.	Аудиторных		Самост. работа студент	
1	2		3	4		5
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		426	284	136	142	
Раздел 1 ПМ.02 Приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок		154	49	55	50	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						
Тема 1.1. Холодные блюда и закуски	<i>Содержание</i>	18	6	6	6	
	1 Понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент.	1	1			2
	2 Сырьё: совместимость, взаимозаменяемость, рациональное использование.	1	1			2
	3 Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	1	1			2
	4 Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в т.ч. заказных, банкетных, фирменных.	1	1			2
	5 Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения	1	1			2

		холодной продукции.					
6		Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	1	1			2
<i>Практические занятия</i>					6		
ПЗ 1		Подбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок и проведение органолептической оценки сырья.	2		2		2
ПЗ 2		Разработка мер по избеганию рисков в области безопасности приготовления холодных блюд и закусок, составление правил приготовления холодных блюд и закусок.	2		2		2
ПЗ 3		Составление правил оформления холодных блюд и закусок и отпуска холодных блюд и закусок.	2		2		2
<i>Самостоятельная работа студентов</i>						6	
1		Подготовить сообщение на тему: «Мясные гастрономические товары».	1			1	2
2		Подготовить сообщение на тему: «Рыбные гастрономические товары»	1			1	2
3		Составить схему планировки холодного цеха с размещением оборудования.	1			1	2
4		Подготовить сообщение на тему: «Сыры»	1			1	2
5		Подготовка сообщения «Современное оформление холодных блюд и закусок».	1			1	2
6		Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	1			1	2
Тема 1.2. Канapé	<i>Содержание</i>		20	6	8	6	
	1	Ассортимент.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	3	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении.	1	1			2
	4	Технология приготовления канapé.	1	1			2
	5	Варианты оформления канapé.	1	1			2
	6	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канapé. Требования к качеству готовых канapé.	1	1			2

	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 4	Расчёт сырья на заданное количество порций и разработка новых видов продукции.	2		2		2
	ЛЗ 1	Приготовление канапе			6		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6	
	1	Подготовить сообщение на тему: «Канапе: ассортимент, классификация»	1			1	2
	2	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	1			1	2
	3	Разработать технологическую карту на канапе	1			1	2
	4	Разработать технологический процесс приготовления канапе.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству канапе».	2			2	2
Тема 1.3. Бутерброды	<i>Содержание</i>		12	4	4	4	
	1	Классификация, ассортимент бутербродов.	1	1			2
	2	Особенности приготовления и отпуска бутербродов.	1	1			2
	3	Классификация, ассортимент бутербродных тортов.	1	1			2
	4	Особенности приготовления и отпуска бутербродных тортов.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				4		
	ПЗ 5	Ознакомление с ассортиментом продукции сети ресторанов и кафе.	2		2		2
	ПЗ 6	Изучение анализ ассортимента продукции сети ресторанов и кафе и составление рекомендаций.	2		2		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Подготовить сообщение на тему: «История возникновения бутерброда»	1			1	2
	2	Разработать технологический процесс приготовления закрытых бутербродов.	1			1	2
3	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	1			1	2	
Тема 1.4. Лёгкие холодные закуска	<i>Содержание</i>		20	6	8	6	
	1	Ассортимент, варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении лёгких закусок.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2

	3	Технология приготовления, температурный и санитарный режимы, правила приготовления салатов и винегретов.	1	1			2
	4	Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов и винегретов.	1	1			2
	5	Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	1	1			2
	6	Требования к качеству готовых лёгких холодных закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>					2	
	ПЗ 7	Расчёт сырья на заданное количество порций и разработка новых видов продукции.	2			2	2
	ЛЗ 2	Приготовление легких холодных закусок				6	
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						6
	1	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников..	1			1	2
	2	Разработать технологический процесс приготовления легкой холодной закуски.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления лёгких холодных закусок.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству лёгких холодных закусок».	2			2	2
Тема 1.5. Сложные холодные закуски	<i>Содержание</i>		20	6	8	6	
	1	Ассортимент, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления сложных холодных закусок.	1	1			2
	4	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных закусок.	1	1			2
	5	Варианты оформления сложных холодных закусок.	1	1			2
	6	Требования к качеству готовых сложных холодных закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>					2	
	ПЗ 8	Расчёт сырья на заданное количество порций и разработка новых	2			2	2

		видов продукции.					
	ЛЗ 3	Приготовление сложных холодных закусок.			6		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6	
	1	Подготовка презентации (5 слайдов) «Инновационные методы и сложные блюда и закуски из овощей» (с учётом ПС);	1			1	2
	2	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных закусок».	2			2	2
Тема 1.6. Оборудование и инвентарь для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Виды технологического оборудования и его безопасное использование.	1	1			2
	2	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 9	Изучение оборудования для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, подбор инвентаря для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Подготовить сообщение на тему: Оборудование и инвентарь холодного цеха.	1				1
2	Составление инструкций по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря для холодных цехов.	1				1	2
Тема 1.7. Правила подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Посуда и приборы для подачи.	1	1			2
	2	Методы сервировки, способы и температура подачи.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 10	Расчёт необходимого количества сырья, подбор посуды, приборов для подачи, изучение правил сервировки стола и подачи блюд.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2

	1	Подготовить сообщение на тему: Правила подачи бутербродов, холодных блюд и закусок.	1			1	2
	2	Выполнение схем сервировки столов.	1			1	2
Тема 1.8. Организация работы холодного цеха для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	<i>Содержание</i>		12	4	4	4	
	1	Отличительные особенности организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.	1	1			2
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к производству.	1	1			2
	3	Оборудование, инвентарь, инструменты цеха, их размещение	1	1			2
	4	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления холодных закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				4		
	ПЗ 11	Составление схем организации технологических процессов, анализ организации работы и разработка рекомендаций производства действующего предприятия.	2		2		2
	ПЗ 12	Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов, подбор оборудования и инвентаря для холодных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Составить схему планировки холодного цеха с размещением оборудования.	1			1	
	2	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	1			1	
3	Подготовка сообщений «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок».	2			2		
Тема 1.9. Диетические холодные блюда и закуски	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		
	ПЗ 13	Изучение ассортимента диетических холодных блюд и закусок.	1		1		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
1	Оформление технологической документации.	1			1	2	

Тема 1.10. Холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 14	Анализ деятельности действующих предприятий сети фаст-фуд и разработка рекомендаций.	2		2		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
1	Подготовить сообщение на тему: «Холодные блюда и закуски сети фаст-фуд»	2			2	2	
Тема 1.11. Холодные блюда и закуски для банкетов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 15	Разработка технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок для банкетов, оформление технологической документации.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
1	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	2			2	2	
Тема 1.12. Холодные блюда и закуски современной русской кухни	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		
	ПЗ 16	Изучение ассортимента холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1		1		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
1	Подготовка сообщения «Современное оформление холодных блюд и закусок».	1			1	2	
Тема 1.13. Холодные блюда и закуски мировой кулинарии	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок в мировой кулинарии.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		

	ПЗ 17	Изучение ассортимента холодных блюд и закусок мировой кулинарии	1		1		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Подготовка сообщения «Современное оформление холодных блюд и закусок».	1			1	2
Тема 1.14. Детские холодные блюда и закуски	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления детских холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		
	ПЗ 18	Изучение ассортимента детских холодных блюд и закусок.	1		1		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Подготовить сообщение на тему: «Холодные блюда и закуски детского и диетического питания»	1			1	2
Тема 1.15. Арт-визаж холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Способы декорирования.	1	1			2
	2	Современные направления.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 19	Оформление композиций и нанесение декора.	2		2		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка презентаций.	2			2	3
Тема 1.16. Автоматизация технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок.	1	1			2
	2	Автоматизированные линии приготовления холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 20	Изучение автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок, подбор оснащения автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок.	2		2		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе по Р.1.	1			1	2
2	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	1			1	2	

Тема 1.17. Ресурсосберегающие технологии приготовления холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		
	ПЗ 21	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении холодных блюд и закусок.	1		1		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
1	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе по Р.1.	1			1	3	
Учебная практика Виды работ 1. Ведение процесса приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов : - открытые бутерброды; - закрытые бутерброды; - комбинированные бутерброды; - горячие бутерброды; закусочные (канапе). 2. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок. - Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. - Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной			24				
Производственная практика Виды работ 1. Ведение процесса приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов: - открытые бутерброды; - закрытые бутерброды; - комбинированные бутерброды; - горячие бутерброды; закусочные (канапе). 2. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок. - Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого			24				

лука, моркови, редьки. - Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной						
Раздел 2. ПМ.02 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		154	54	50	50	
Тема 2.1. Сложные холодные блюда из рыбы	<i>Содержание</i>	24	8	8	8	
1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2
3	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы.	1	1			2
5	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Варианты оформления.	1	1			2
6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	1			2
7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из рыбы и заготовок для них.	1	1			2
8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2
<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
ПЗ 22	Расчёт сырья на заданное количество порций, изучение ассортимента новых видов продукции.	2		2		2
ЛЗ 4	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.			6		
<i>Самостоятельная работа студентов</i>					8	
1	Выполнить сообщение по теме «Сложные холодные блюда из рыбы»	1			1	2
2	Работа с нормативной документацией	1			1	2
3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
4	Разработка технологического процесса приготовления	1			1	2

		сложных холодных блюд из рыбы.					
	5	Составление заявки на продукты для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (с учётом ПС);	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из рыбы».	1			1	2
	7	Подготовка презентации (5 слайдов) «Инновационные методы и сложные блюда из рыбы» (с учётом ПС);	1			1	2
	8	Составление калькуляции на рыбу заливную (с учётом ПС);	1			1	2
Тема 2.2. Сложные холодные блюда из мяса	<i>Содержание</i>		26	10	8	8	
	1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса	1	2			2
	4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса.	1	1			2
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд. Варианты оформления.	1	1			2
	6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	2			2
	7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса и заготовок для них.	1	1			2
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 23	Расчёт сырья на заданное количество порций, изучение ассортимента новых видов продукции.	2		2		2
	ЛЗ 5	Приготовление сложных холодных блюд из мяса.			6		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					8	
	1	Выполнить сообщение по теме «Сложные холодные блюда из мяса и птицы»	1			1	2
	2	Составление заявки на продукты для приготовления	1			1	2

		холодных блюд и закусок из мяса и птицы (с учётом ПС);					
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Подготовить сообщение на тему: «Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса»	1			1	2
	5	Подготовка презентации (5 слайдов) «Инновационные методы и сложные блюда из мяса и птицы» (с учётом ПС);	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из мяса».	1			1	2
	7	Составление калькуляции на поросенка фаршированного (с учётом ПС);	1			1	2
	8	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	1			1	2
Тема 2.3. Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы	<i>Содержание</i>		26	10	8	8	
	1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.	1	2			2
	4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из птицы.	1	1			2
	5	Варианты оформления.	1	1			2
	6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	2			2
	7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и заготовок для них.	1	1			2
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 24	Расчёт сырья на заданное количество порций, изучение ассортимента новых видов продукции.	2		2		2
	ЛЗ 6	Приготовление сложных холодных блюд из			6		

		сельскохозяйственной (домашней) птицы.					
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					8	
	1	Составление калькуляции на салат столичный (с учётом ПС);	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Подготовка презентации (5 слайдов) «Инновационные методы и сложные блюда из мяса и птицы» (с учётом ПС);	1			1	2
	5	Оформить технологическую карту на холодную закуску из птицы	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1			1	2
	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1			1	2
	8	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.	1			1	2
Тема 2.4. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<i>Содержание</i>		12	4	4	4	
	1	Методы сервировки.	1	1			2
	2	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
	3	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса.	1	1			2
	4	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из птицы.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				4		
	ПЗ 25	Выполнение предварительной сервировки стола, отработка способов подачи сложных холодных блюд из рыбы.	2		2		2
	ПЗ 26	Отработка способов подачи сложных холодных блюд из мяса, птицы	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Оформление таблиц расчёта посуды и приборов по меню.	1			1	2
3	Подготовка презентации (5 слайдов) «Правила подачи	2			2	2	

		холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы»					
	4	Отработка способов подачи сложных холодных блюд по меню.	1			1	2
Тема 2.5. Организация работы холодного цеха для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<i>Содержание</i>		24	8	8	8	
	1	Отличительные особенности организации работы по приготовлению сложных холодных блюд.	1	1			2
	2	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.	1	1			2
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к производству.	1	1			2
	4	Оборудование цеха, его размещение.	1	1			2
	5	Инвентарь, инструменты.	1	1			2
	6	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
	7	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из мяса.	1	1			2
	8	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				8		
	ПЗ 27	Составление схем организации технологических процессов и анализ организации работы производства действующего предприятия.	2		2		2
	ПЗ 28	Анализ организации труда в холодном цехе действующего предприятия, решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов.	2		2		3
	ПЗ 29	Изучение санитарно-эпидемиологических требований к производству, разработка рекомендаций по организации работы холодного цеха.	2		2		3
	ПЗ 30	Подбор оборудования и инвентаря для холодных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы, Составление отчётной документации.	2		2		3
<i>Самостоятельная работа студентов</i>					8		

	1	Работа с нормативной документацией	1			1	2
	2	Подготовка презентации (5 слайдов) «Оснащение холодного цеха ресторана»	2			2	2
	4	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.	1			1	2
	5	Подготовить сообщение на тему: «Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса и птицы»	1			1	2
	6	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.	2			2	2
	8	Составление заявки на продукты для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы (с учётом ПС);	1			1	2
Тема 2.6. Диетические сложные холодные блюда и закуски	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления диетических сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		
	ПЗ 31	Изучение ассортимента диетических сложных холодных блюд и закусок.	1		1		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Подготовить сообщение на тему: «Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, рыбы для детского питания»	1			1	2
Тема 2.7. Сложные холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 32	Анализ деятельности действующих предприятий сети фаст-фуд, разработка рекомендаций по ассортименту сложных холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	2		2		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовить сообщение на тему: «Холодные блюда и закуски сети фаст-фуд»	2			2	2
Тема 2.8. Сложные холодные блюда	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок для	1	1			2

и закуски для банкетов		банкетов.					
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 33	Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных блюд и закусок для банкетов и оформление технологической документации.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка презентации (5 слайдов) «Инновационные методы и сложные блюда из рыбы» (с учётом ПС);	2			2	2
Тема 2.9. Сложные холодные блюда и закуски современной русской кухни	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 34	Изучение ассортимента и оформление меню.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
Тема 2.10. Сложные холодные блюда и закуски мировой кулинарии	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных блюд и закусок в мировой кулинарии.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок в мировой кулинарии.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 35	Изучение ассортимента и оформление меню.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
Тема 2.11. Детские сложные холодные блюда и закуски	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления детских сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2

	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		
	ПЗ 36	Изучение ассортимента.	1		1		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Подготовить сообщение на тему: «Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, рыбы для детского питания»	1			1	2
Тема 2.12. Арт-визаж сложных холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Способы декорирования.	1	1			2
	2	Современные направления.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 37	Оформление композиций и декорирование сложных холодных блюд и закусок	2		2		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка презентаций.	2			2	3
Тема 2.13. Автоматизация технологических процессов приготовления сложных холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Автоматизированные линии приготовления сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		
	ПЗ 38	Составление схем приготовления сложных холодных блюд и закусок на автоматизированных линиях.	1		1		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.	1			1	2
Тема 2.14. Ресурсосберегающие технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				1		
	ПЗ 39	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных блюд и закусок.	1		1		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.	1			1	3
Учебная практика Виды работ 1.Ведение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной			42				

птицы, кролика, поросят. - Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. - Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного. - Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской». - Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. - Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом. - Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс» - Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. 1. Приготовление паштета из печени, свинины, птицы.						
Производственная практика Виды работ 1. Введение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят. - Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. - Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного. - Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской». - Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. - Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом. - Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс» - Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. 2. Приготовление паштета из печени, свинины, птицы.		42				
Раздел 3 ПМ.02 Приготовление сложных холодных соусов		112	40	36	36	
Тема 3.1. Сложные холодные соусы	<i>Содержание</i>	48	16	16	16	
	1 Ассортимент сложных холодных соусов.	1	1			2
	2 Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	3 Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	1	1			2
	4 Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления.	1	1			2

5	Правила соусной композиции.	1	1			2
6	Технологические процессы приготовления.	1	1			2
7	Варианты комбинирования различных способов приготовления.	1	1			2
8	Методы контроля качества и безопасности приготовления.	1	1			2
9	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов соусов.	1	1			2
10	Требования к качеству готовых соусов и заготовок для них.	1	1			2
11	Органолептические способы определения степени готовности и качества.	1	1			2
12	Принципы декорирования блюд сложными холодными соусами.	1	1			2
13	Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.	1	1			2
14	Температурный и временной режим при подаче и хранении.	1	1			2
15	Контроль качества и безопасности.	1	1			2
16	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним.	1	1			2
<i>Практические и лабораторные занятия</i>					2	
ПЗ 40	Разработка ассортимента, расчёт массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов, проверка качества продуктов для приготовления.	2			2	2
ЛЗ 7	Приготовление сложных холодных соусов.				6	
ПЗ 41	Изучение ассортимента сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона, проверка качества продуктов для приготовления.	2			2	2
ЛЗ 8	Приготовление сложных холодных соусов.				6	
<i>Самостоятельная работа студентов</i>					16	
1	Подготовить сообщение на тему: «Ассортимент сложных холодных соусов».	2			2	2
2	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов.	1			1	2
3	Подготовить сообщение на тему: «Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами».	2			2	2
4	Составление калькуляции на выбранный соус	1			1	2
5	Работа с нормативной документацией	2			2	2

	7	Подготовить сообщение на тему: «Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусов»	1			1	2
	8	Подготовить сообщение на тему: «Соусы современной русской кухни»	2			2	3
	9	Подготовка презентации (5 слайдов) «Инновационные методы и сложные соусы» (с учётом ПС);	2			2	3
	10	Подготовка презентаций.	2			2	3
Тема 3.2. Оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных соусов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Виды технологического оборудования и его безопасное использование. Миксеры, блендеры, бликсеры, куттеры.	1	1			2
	2	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 42	Изучение технологического оборудования для приготовления сложных холодных соусов, подбор производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Составление калькуляции на выбранный соус.				1	3
	2	Доработать конспект лекций с применением дополнительных источников.				1	3
Тема 3.3. Правила подачи сложных холодных соусов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Методы сервировки.	1	1			2
	2	Способы и температура подачи	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 43	Подбор посуды, приборов для подачи сложных холодных соусов, изучение правил подачи холодных соусов.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформить технологическую карту на выбранный соус	1			1	2
	2	Оформить меню	1			1	2
Тема 3.4. Организация работы холодного цеха для приготовления сложных	<i>Содержание</i>		18	6	6	6	
	1	Отличительные особенности организации работы по приготовлению сложных холодных соусов.	1	1			2
	2	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная	1	1			2

холодных соусов		программа.					
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к производству.	1	1			2
	4	Оборудование цеха, его размещение. Инвентарь, инструменты.	1	1			2
	5	Технологические линии для приготовления сложных холодных соусов.	1	1			2
	6	Организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				6		
	ПЗ 44	Разработка ассортимента сложных холодных соусов, составление производственной программы.	2		2		2
	ПЗ 45	Подбор и размещение оборудования, подбор инвентаря и инструментов.	2		2		2
	ПЗ 46	Составление схем организации технологических процессов, решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов.	1		1		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6	
	1	Подготовить сообщение на тему: «Соусы современной русской кухни»				1	2
	2	Оформить меню				1	2
	3	Оформление производственной программы.				1	2
	5	Подготовка презентации (5 слайдов) «Инновационные методы и сложные соусы» (с учётом ПС);				1	2
6	Подготовить сообщение на тему: «Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусов»				1	2	
Тема 3.5. Сложные холодные соусы к закускам для банкетов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	1	№47 Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1		1		2
	2	Оформление технологической документации.	1		1		2

	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка рефератов «Сложные холодные соусы к закускам в банкетном исполнении».	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	2
Тема 3.6. Сложные холодные соусы современной русской кухни	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных соусов современной русской кухни.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов современной русской кухни.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 48	Изучение ассортимента и правил оформления меню.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовить сообщение на тему: «Соусы современной русской кухни»	1			1	2
2	Подготовка презентаций.	1			1	3	
Тема 3.7. Сложные холодные соусы мировой кулинарии	<i>Содержание</i>		8	4	2	2	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных соусов в мировой кулинарии.	2	2			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов в мировой кулинарии.	2	2			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 49	Изучение ассортимента и правил оформления меню.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка презентации (5 слайдов) «Холодные соусы европейской кухни» (с учётом ПС);	1			1	2
2	Подготовка презентаций.	1			1	3	
Тема 3.8. Арт-визаж сложных холодных соусов	<i>Содержание</i>		8	4	2	2	
	1	Способы декорирования.	1	1			2
	2	Современные направления.	1	1			2
	3	Правила соусной композиции	1	1			
	4	Оформление меню	1	1			
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		

	ПЗ 50	Оформление композиций и декорирование сложных холодных соусов.	2		2		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка презентаций.	2			2	3
Тема 3.9. Ресурсосберегающие технологии приготовления сложных холодных соусов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Способы мимизации затрат при производстве сложных холодных соусов	1	1			2
	2	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных соусов.	1	1			2
	<i>Практические и лабораторные занятия</i>				2		
	ПЗ 51	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных соусов	2		2		3
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						1
	1	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.	2			2	3
			<i>Форма аттестации -</i>		<i>Экзамен квалификационный</i>		
Учебная практика Виды работ 1.Ведение процесса приготовления сложных холодных соусов -Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов -Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни - Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии			6				
Производственная практика Виды работ 1.Ведение процесса приготовления сложных холодных соусов -Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов -Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни - Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии			6				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета* «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты., весы, блендер, миксер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

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 предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2007.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2010.
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература

13. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. -М.: Деловая литература.2003.
14. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. -М.: Экономика.2008

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

15. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2000.

16. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2000.
17. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

18. Www/gastroном.ru
19. www.rectoratoff.ru
20. www.good-cook.ru
21. www.vkusnosti.com
22. www.gotovim-doma.ru
23. www.kulina.ru
24. www.kuking.net
25. www.souz-kulinarov.ru
26. www.1001recept.com
27. www.gotovim-edim.ru
28. www.povarenok.ru
29. www.pokushay.ru
30. www.eda-server.ru
31. www.iamcook.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Изучение профессионального модуля ПМ.02 возможно параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01., ПМ. 07., ПМ. 03., ПМ. 05.

Практика является обязательным разделом освоения модуля. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ПМ 02 предусматриваются учебная практика и производственная практика.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается экзаменом квалификационным.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться *педагогическими кадрами*, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). *Мастера производственного обучения* должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Инженерно-педагогический состав:

1. Мельникова Л.И. преподаватель высшей категории; образование: высшее (Ульяновский государственный педагогический университет 1996 год), среднее специальное (Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум 1987 год)

2. Саламонова Е.В. преподаватель высшей категории, образование высшее (Ульяновский государственный педагогический институт 1994 год), среднее специальное (Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум 1989 год)

Мастера:

Мельникова Л.И.

Саламонова Е.В.

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, лёгких и сложных холодных закусок	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	Оценка выполнения П.3. №1- 21 Л.Р. №1-3 Экзамен по МДК, ЭК
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Оценка выполнения П.3. №22-39 Л.Р. №4-6 Экзамен по МДК, ЭК
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления сложных холодных соусов	Оценка выполнения П.3. №7-8 Л.Р. №40-51 Экзамен по МДК, ЭК

Оценка результатов обучения проводится на всех этапах освоения профессионального модуля, включая экзамен квалификационный, и позволяет 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 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса	умение производить ценностный выбор и определять значимость социальных ценностей	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 2 Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них	профессиональная мобильность и компетентность, готовность к действиям в изменяющихся условиях	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции

ОК 4 Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	умение производить поиск информации в ходе решения поставленных задач, делать выбор и определять значимость профессиональных ценностей	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	умение применять в профессиональной деятельности	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 6 Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями	умение взаимодействия и сотрудничества	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 7 Ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	формированность личностных качеств лидера	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 8 Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации	профессиональная самостоятельность, стремление к самообразованию, саморазвитию, совершенствованию профессиональных умений и навыков	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 9 Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	готовность к смене видов деятельности, освоению инноваций	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции