

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Колледж технологий и управления

Регистрационный  
номер 24-23/15



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно –  
методической работе

Халдеева М.Н.

« 07 » 06 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Квалификация техник – технолог  
Уровень ППССЗ базовая  
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев  
Форма обучения очная  
Общая трудоемкость 426 ч.

Якутск – 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:  
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.  
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;  
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Местникова /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ Яковлева /Яковлева Н.М./  
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Чиркова /Чиркова Ю.В./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

/Председатель УМС АГАТУ Сивцев /Сивцев Н.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	7
3	Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	17
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	22

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля(далее программа ПМ) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организации процесса приготовления и приготовление сложной, холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Организовывать и производить приготовление канапе, легкие и сложные закуски.

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов, и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов, и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества 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 холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

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

всего – 426 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 93 часов;

консультации – 1 час;

учебной и производственной практики – 144 часов.

## 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:

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 2.1	Организовать и производить приготовление канапе, легкие и сложные закуски
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
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 в 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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	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	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	282	188	42	-	93	-	1	-	-
	Учебная и производственная практика, часов	144							72	72
	<b>Всего:</b>	<b>426</b>	<b>188</b>	42	-	<b>93</b>	-	<b>1</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>282</b>	
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>79</b>	
<b>Тема 1.1. Общие сведения о работе холодного цеха</b>	<b>Содержание</b>	4	1
	1. Введение (цели и задачи дисциплины).		
	2. Термины и определения.		
	3. Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании.		
	4. Организация работы холодного цеха.		
5. Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.			
<b>Тема 1.2 Технологическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	16	1
	1. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности при работе с механическим оборудованием: машины для нарезки сырых и вареных овощей, овощерезок, миксера, слайсера, блендера, машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, куттера, многофункционального кухонного комбайна		
	2. Весоизмерительное оборудование (механические и электронные весы): правила эксплуатации и техники безопасности. Порядок поверки весоизмерительного оборудования.		
	3. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности при работе с тепловым оборудованием:		



		жарочные шкафы, пароконвектоматы (комби-шкафы), электросковороды, фритюрницы, аппараты с ИК-обогревом (грили, тостеры, аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование.		
	4.	Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности холодильного оборудования: камеры охлаждаемые, шкафы, прилавки, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины, льдогенераторы, камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации.	8	2
	2.	Изучение устройства и принципа действия оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
<b>Тема 1.3. Реализация концепции безопасности ХАССП</b>	<b>Содержание</b>			
	1.	Принципы системы ХАССП	4	1
	2.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;		
	3.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.		
<b>Тема 1.4. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>		14	
	1.	Способы и общие принципы приготовления пищи:		
	2.	Первичная подготовка продуктов: бардирование; масло и мясные смеси; бланширование; шифонад; паста шу, универсальная; крутоны/грэнки; очистка пищевых продуктов от нежелательных веществ; фламбирование; флероны; фарши и начинки для паштета и галантина, фаршированных блюд;); шпигование; маринование; маринады; панада; соления; конкасе и др..		
	3.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.		
	4.	Вырезание из овощей и фруктов «Карвинг».		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1.	Композиции из овощей и фруктов.		

<b>Самостоятельная работа № 1</b>		23	
<p>Вопросы для конспектирования: «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности холодильного оборудования»:</p> <p>камеры охлаждаемые, шкафы, прилавки, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины, льдогенераторы, камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.</p> <p>Подготовка мультимедийных презентаций по видам современного технологического оборудования.</p> <p>Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки продуктов»</p> <p>Вопросы для конспектирования: «Ассортимент легких и сложных закусок», «Смешанные закуски», «Закуски из одного продукта»</p>			
<b>Раздел 2. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		203	
<b>Тема 2.1. Приготовление сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание</b>	12	1
	1. Ассортимент сложных холодных соусов.(холодные соусы, соусы к закускам, коктейль-соусы, смешанные соусы)		
	2. Требования к безопасности приготовления и хранения сложных холодных соусов и заготовок к ним.		
	3. Требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них.		
	4. Органолептические способы определения степени готовности качества сложных холодных соусов.		
	5. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных соусов.		
	6. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.		
	7. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.		
	8. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.		
	9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных соусов.		
	10. Технология приготовления сложных холодных соусов.		
	11. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.		
12. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов.			

	13.	Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Составление нормативно – технологических документов		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	2
	1.	Приготовление легких и сложных холодных закусок		
<b>Тема 2.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок</b>	<b>Содержание</b>		12	1
	1.	Ассортимент легких и сложных закусок. Смешанные закуски. Закуски из одного продукта.		
	2.	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, из слоенного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок.		
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	4	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	5	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок.		
	6	Требования к качеству готовых легких и сложных холодных закусок и заготовок для них		
	7	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления легких и сложных холодных закусок.		
	8	Технология приготовления легких и сложных холодных закусок.		
	9	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных закусок.		
	10	Варианты оформления легких и сложных холодных закусок.		
	<b>Практические занятия</b>		6	
		Методика расчета технологических карт		
<b>Лабораторные работы</b>		6		
	1.			
	2.	Безопасное пользование производственным инвентарем и		

		технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;			
	3.	Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложной кулинарной продукции;			
	4.	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.			
<b>Тема 2.3. Салаты и салатные заправки</b>	<b>Содержание</b>		6	1	
	1.	Салаты и салатные заправки			
	2.	Ассортимент.			
	3.	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.			
	4.	Технология приготовления.			
	5.	Методы сервировки, способы и температура подачи.			
	6.	Варианты оформления салатов.			
	<b>Практические занятия</b>		6		
	1.	Проведение расчетов по формулам;			
	<b>Лабораторные работы</b>		8		
1.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;				
2.	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;				
3.	Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложной кулинарной продукции;				
4.	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.				
<b>Тема 2.4. Технология приготовления сложных холодных блюд</b>	<b>Содержание</b>		30		1
	1.	Ассортимент блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			
	2.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы.			
	3.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы.			
	4.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и			

	дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы.		
5.	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы и заготовок для них.		
6.	Органолептические способы определения, степени готовности и качества сложных холодных блюд.		
7.	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд.		
8.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд.		
9.	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.		
10.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд.		
11.	Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.		
12.	Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.		
13.	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.		
14.	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.		
15.	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.		
16.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд.		
17.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.		
18.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.		
<b>Практические занятия</b>		6	
1.	Проведение расчетов по формулам;		
<b>Лабораторные работы</b>		12	

	1.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;		
	2.	Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд;		
	3.	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;		
	4.	Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных соусов;		
	5.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных соусов;		
	6.	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.		
<b>Тема 2.5. Технология приготовления канапе, сэндвичи и савори – пикантные закуски</b>	<b>Содержание</b>		12	1
	1.	Ассортимент канапе и закусок.		
	2.	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, из слоенного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и закусок.		
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	4.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	5.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и закусок.		
	6.	Требования к качеству готовых канапе и закусок и заготовок для них		
	7.	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе и закусок.		
	8.	Технология приготовления канапе и закусок.		
	9.	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе и закусок.		
	10.	Варианты оформления канапе и закусок.		
<b>Практические занятия</b>		4		
1.	Проведение расчетов по формулам			

	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>2. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>3. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложной кулинарной продукции;</li> <li>4. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.</li> </ol>	<b>6</b>	
<p><b>Самостоятельная работа №2</b>  Подготовка мультимедийных презентаций на тему:  «Приготовление канапе и легких закусок», «Сложные холодные блюда из мяса (рыбы и домашней птицы)», «Вкусовые добавки для соусов».  Составить схему технологического процесса приготовления канапе, закусок, соусов.  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и профессиональной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических занятий, отчетов и подготовка их защите.  Решение ситуационных задач.  Выполнение рефератов по заданию преподавателя.  Расчет массы сырья.  Составление схем технологического процесса.  Расчет пищевой и энергетической ценности.  Составление эскизов, оформление и декорирование готовых блюд.  Составление опорных конспектов по заданию преподавателя.  Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок.  Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.  Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.  Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Технология приготовления сложных холодных соусов.  Анализ ассортимента и качества сложных холодных блюд из канапе, легкие и сложные закуски.  Анализ ассортимента и качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.  Особенности приготовления национальных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<b>70</b>		

Разработка новых сложных холодных блюд (канапе, легкие и сложные закуски, из рыбы, мяса и птицы). Технологический процесс использования местного сырья для изготовления холодных блюд.		
	<b>Всего</b>	<b>426</b>
	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>282</b>
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>188</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>93</b>
	<b>Консультация</b>	<b>1</b>
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore</li> <li>2. Системный блок Corei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb</li> <li>3.Ученическая доска 1_створчатая</li> <li>4.Кафедра</li> </ol> <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Рабочее место преподавателя</li> <li>2.Рабочие места студентов</li> </ol> <p>Программноеобеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linux</p> <p>LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p>
2		<p>Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 2.216</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Параконвектомат с подставкой из нерж стали</li> <li>2.Производственные столы – 8шт</li> <li>3.Моечные ванны – 6 шт</li> <li>4.Весы настольные – 3шт</li> <li>5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт</li> <li>6. Миксеры планетарные – 3шт</li> <li>7.Холодильники бытовые – 3шт</li> <li>8.Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые</li> </ol> <p>Инвентари: инвентарь: гастроемкостьGN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммисканерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нержсталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.</p> <p>склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.</p> <p>дегустационная зона №1 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей.</p> <p>дегустационная зона№2 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей гардеробная: вешалка, стулья</p> <p>Учебная мебель:</p>

			1. Стол для преподавателя – 1 шт 2. Стул для преподавателя – 1 шт
--	--	--	--

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### *Основная литература:*

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Г. С. Сологубова..	ЭБС Юрайт 2018	1,2,3	1	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Технология продукции общественного питания	И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднов	ЭБС Юрайт 2017	1,2,3	1	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
3	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях	справ. —	ЭБС Лань, 2017	1,2,3	1	ЭБС Лань	ЭБС Лань

#### *Дополнительная литература*

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2017 (ЭБС Лань)

2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. №52 ФЗ(изменения 30.12.2001);

3. Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания СП 2.3.6.1079-01.2.3.6 Организация общественного питания (ред.10.06.2016);

4. Закон о защите прав потребителя от 07.02.1992 №2300-1 от 01.05.2017;

5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000. №29 ФЗ.

Журналы:  
«Ресторанные ведомости»  
«Птица и птицепродукты»  
«Мясная индустрия»

**Перечень электронных ресурсов:**

№	Наименование
1	<i>Национальный цифровой ресурс Руконт: <a href="http://rucont.ru/collections/1122">http://rucont.ru/collections/1122</a></i>
2	<i>Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;</i>
3	<i>Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;</i>
4	<i>Электронный ресурс издательства «Лань»</i>
5	<i>Научная электронная библиотека <a href="http://elibrary.ru">Elibrary.ru</a>;</i>
6	<i>Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.ysaa.ru/">http://nlib.ysaa.ru/</a>;</i>
7	<i><a href="http://moodle.ysaa.ru">Moodle.ysaa.ru</a></i>

**Перечень информационных справочных систем:**

№	Наименование
1	<i>справочно- правовая система <a href="#">Консультант Плюс</a>, версия Проф;</i>
2	<i>федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a>;</i>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете, в учебной лаборатории .

Учебная практика организуется концентрированно, выносится на производственные предприятия.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно в несколько периодов на предприятиях общественного питания республики, производственная оснащенность которых соответствует требованиям модуля и дает возможность сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Охрана труда» и модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Консультации для обучающихся по очной форме проводятся в виде групповых и индивидуальных консультаций.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»: наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной). Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. К руководству производственной практикой привлекаются преподаватели и работники профильных организаций, предприятий и учреждений сферы общественного питания, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Инженерно-педагогический состав: преподаватели междисциплинарных курсов, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля и специальности «Технология продуктов общественного питания».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовать и производить приготовление канапе, легких и сложных закусок</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок сложного приготовления с учетом требований техники безопасности</p> <p>Правильность выбора способов и приемов подготовки продуктов для приготовления холодных сложных блюд и закусок</p> <p>Правильность принятия решения по организации процессов приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Соответствие процессов охлаждения, замораживания, размораживания холодных сложных блюд и закусок требованиям безопасности (микробиологической)</p> <p>Правильность оформления технологической документации при приготовлении готовых блюд</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита ЛПЗ;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- дегустация готовых блюд.</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные работы по темам и разделам ПМ;</li> <li>- презентация результатов СРС;</li> <li>- защита учебной и производственной практики</li> <li>- экзамен по МДК</li> <li>- комплексный экзамен</li> </ul>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только наличие 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
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.).</li> <li>- Демонстрация интереса к будущей профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мониторинг достижений, социальной и профессиональной адаптации студентов</li> <li>- Портфолио студента (Отзывы, грамоты, сертификаты, медали, благодарственные письма)</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка</li> </ul>

		на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса; -Оптимальность принятого решения.	-Устный экзамен -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд;	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные.	-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе; - Адекватность поведения.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях

		при выполнении работ по учебной и производственной практике
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - Наличие плана, результативность его исполнения;	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; -Обеспечение безопасных условий труда.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике