

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ,ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ,ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ ИФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Маркс 2019г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
Е.В. Гребнева/
19 августа 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года и профессиональных стандартов 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК сферы
общественного питания

Протокол № 01

От «19» августа 20 19 г.

Председатель ЦМК сферы
общественного питания

Горбатова Г.В. Горбатова Г.В. .

РАССМОТРЕНО Методическим советом
колледжа

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.

Председатель

Гостева И.Ю.

/ Гостева И.Ю./

Составитель(и) (автор):

Федоренко Н.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК», высшей квалификационной категории

Рецензенты:

Внутренний

Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внешний

Жанкельдевич
Жанкельдевич



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ,ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.**

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565,входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

общих компетенций:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего 578 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося на освоение МДК 02.01 – 246 часа;
- максимальной учебной нагрузки обучающегося на освоение МДК 02.02 – 80 часа;
- учебной практики - 72 часа;
- производственной практики – 180 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего часов	Практические занятия, часов	Теоретические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. - 2.7.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
ПК 2.1. - 2.7.	МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	246	246	124	122		-		
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	80	80	40	40		-		
	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	
	Производственная практика	180	-	-	-	-	-	-	180
	Всего:	578	326	164	162	-	-	72	180

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК)и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
<p>МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>		246	
<p>Тема 1. Организация и техническое оснащение работ</p>	<p>Содержание</p> <p>Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных</p>	8	
		2	2

по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	2	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.	2	2
	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	2
	4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	2
	Практические занятия		6	
	1	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
	2	Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	2	2
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	2
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Содержание		24	
	5	Значение холодных блюд и закусок в питании.	2	2
	6	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	2
	7	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента	2	2
	8	Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	2
	9	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску канапе, холодных закусок сложного ассортимента	2	2
	10	Ассортимент и классификация бутербродов.	2	2
	11	Технология приготовления открытых бутербродов.	2	2
	12	Технология приготовления закрытых бутербродов.	2	2
	13	Технология приготовления различных видов закусочных бутербродов.	2	2

	14	Технология приготовления различных видов банкетных закусок и бутербродов.	2	2
	15	Виды оформления и способы подачи бутербродов.	2	2
	16	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	2
	Практические занятия		20	
	4	Подготовка продуктов перед приготовлением канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	2
	5	Требования к качеству холодных закусок, канапе .	2	2
	6	Составление технологических карт на приготовление холодных закусок.	2	2
	7	Составление технологических схем на приготовление холодных закусок.	2	2
	8	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных закусок сложного ассортимента, канапе.	2	2
	9	Составление технологических карт на приготовление открытых бутербродов.	2	2
	10	Составление технологических карт на приготовление закрытых бутербродов.	2	2
	11	Составление технологических схем на приготовление закрытых бутербродов.	2	2
	12	Составление калькуляционных карт на приготовление закрытых бутербродов.	2	2
	13	Составление технологических карт на приготовление закусочных бутербродов.	2	2
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Содержание		24	
	17	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.	2	2
	18	Правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов сложного ассортимента.	2	2
	19	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	2	2
	20	Технология приготовления салатов из отварных овощей.	2	2
	21	Технология приготовления салатов с рыбными продуктами.	2	2
	22	Технология приготовления салатов с нерыбными продуктами моря.	2	2

	23	Технология приготовления салатов с мясом.	2	2
	24	Технология приготовления салатов с мясными продуктами.	2	2
	25	Технология приготовления салатов-коктейлей, особенности подачи.	2	2
	26	Ассортимент и особенности приготовления винегретов.	2	2
	27	Технология приготовления винегретов.	2	2
	28	Виды оформления, способы подачи, температура и сроки хранения салатов сложного ассортимента.		
	Практические занятия		22	
	14	Составление технологических карт на приготовление овощных салатов сложного ассортимента из сырых овощей.	2	2
	15	Составление технологических схем на приготовление овощных салатов сложного ассортимента из сырых овощей.	2	2
	16	Составление технологических карт на приготовление овощных салатов сложного ассортимента из отварных овощей.	2	2
	17	Составление технологических схем на приготовление овощных салатов сложного ассортимента из отварных овощей.	2	2
	18	Составление технологических карт на приготовление салатов сложного ассортимента с рыбными продуктами.	2	2
	19	Составление технологических карт и калькуляционных карт на приготовление салатов сложного ассортимента с рыбными продуктами.	2	2
	20	Составление технологических схем на приготовление салатов сложного ассортимента с мясными продуктами.	2	2
	21	Составление технологических карт и калькуляционных карт на приготовление салатов сложного ассортимента с мясными продуктами.	2	2
	22	Составление технологических карт и технологических схем на приготовление салатов - коктейлей.	2	2
	23	Составление технологических карт и калькуляционных карт на приготовление винегретов.	2	2
	24	Составление технологических схем и калькуляционных карт на приготовление винегретов.	2	2
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	Содержание		16	
	29	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.	2	2
	30	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей.	2	2
	31	Ассортимент холодных блюд из яиц.	2	2
	32	Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц.	2	2

	33	Ассортимент холодных блюд и закусок из грибов.	2	2
	34	Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов.	2	2
	35	Виды оформления и температура подачи холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	2	2
	36	Требования к качеству и качественная оценка блюд холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	2	2
	Практические занятия		18	
	25	Расчет массы сырья и п/ф для холодных блюд и закусок из овощей.	2	2
	26	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из овощей.	2	2
	27	Составление калькуляционных карт. Расчет стоимости сырья и холодных блюд из овощей.	2	2
	28	Составление технологических карт на приготовление холодных блюд и закусок из яиц.	2	2
	29	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из яиц.	2	2
	30	Составление калькуляционных карт. Расчет стоимости сырья холодных блюд и закусок из яиц.		
	31	Расчет массы сырья и п /ф для приготовления холодных блюд и закусок из грибов.	2	2
	32	Составление технологических схем на приготовления холодных блюд и закусок из грибов.	2	2
	33	Составление калькуляционных карт. Расчет стоимости сырья и холодных блюд из грибов.	2	2
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Содержание		20	
	37	Классификация и ассортимент холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2
	38	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2
	39	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.	2	2
	40	Ассортимент холодных блюд и закусок из жареной рыбы.	2	2
	41	Технология приготовления холодных блюд и закусок из жареной рыбы.	2	2
	42	Ассортимент холодных блюд и закусок из отварной рыбы.	2	2

	43	Технология приготовления холодных блюд и закусок из отварной рыбы.	2	2
	44	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.	2	2
	45	Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.	2	2
	46	Требования к качеству и качественная оценка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2
	Практические занятия		22	
	34	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.	2	2
	35	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.	2	2
	36	Составление калькуляционных карт. Расчет стоимости сырья для блюд из рыбной гастрономии.	2	2
	37	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из жареной рыбы.	2	2
	38	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из жареной рыбы.	2	2
	39	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных блюд и закусок из жареной рыбы.	2	2
	40	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из отварной рыбы.	2	2
	41	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных блюд и закусок из отварной рыбы.	2	2
	42	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из отварной рыбы.	2	2
	43	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.	2	2
	44	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.	2	2
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса,	Содержание		20	
	47	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	2

домашней птицы, дичи сложного ассортимента	48	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	2
	49	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.	2	2
	50	Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	2	2
	51	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	2	2
	52	Ассортимент холодных блюд и закусок из субпродуктов.	2	2
	53	Технология приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов.	2	2
	54	Технология приготовления студней и заливного из мяса и мясных продуктов.	2	2
	55	Ассортимент холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи.	2	2
	56	Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи.	2	2
	Практические занятия		28	
	45	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.	2	2
	46	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.	2	2
	47	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.	2	2
	48	Составление технологических карт и алгоритмы приготовления холодных блюд и закусок из мяса .	2	2
	49	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из мяса.	2	2
	50	Составление калькуляционных карт для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	2	2
	51	Составление технологических карт и технологических схем на приготовление холодных блюд и закусок из мясных субпродуктов.	2	2
	52	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных блюд и закусок из мясных субпродуктов.	2	2
	53	Составление технологических карт и калькуляционных карт на приготовление студней.	2	2

	54	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления студней.	2	2
	55	Составление технологических карт и технологических схем на приготовление заливного.	2	2
	56	Составление технологических карт и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и дичи.	2	2
	57	Составление технологических схем и калькуляционных карт на приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и дичи.	2	2
	58	Адаптация рецептов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с изменением спроса, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов.	2	2
Тема 7. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	Содержание		10	
	57	Классификация, ассортимент пищевая холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Значение соусов в питании.	2	2
	58	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	2
	59	Технология приготовления холодных соусов и заправок.	2	2
	60	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	2
	61	Требования к качеству, сроки хранения холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	2	2
	Практические занятия		8	
	59	Составление технологических карт приготовления холодных соусов и заправок.	2	2
	60	Составление технологических схем приготовления холодных соусов и заправок.		
	61	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных соусов и заправок.	2	2
	62	Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами, подача холодных соусов и заправок.	2	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
3 курс				
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,			80	

закусок сложного ассортимента			
Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок.		16	
	Содержание учебного материала	8	
	1. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих соусов и заправок.	2	2
	2. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	3.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	4. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.	2	2
	Практические занятия	8	
	1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.	2	2
	2. Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих соусов.	2	2
	3. Расчет массы сырья для приготовления сложных соусов на основе молочных продуктов.	2	2
	4. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов на основе фруктовых и овощных соков и зелени.	2	2
Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного		16	

ассортимента.			
	Содержание учебного материала	8	
	5.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуагра, семги) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	2
	6.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	2
	7.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	2
	8.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов .	2	2
	Практические занятия	8	
	5. Расчет массы сырья для приготовления сложных канапе.	2	2
	6. Расчет массы сырья для приготовления холодных закусок сложного ассортимента.	2	2
	7. Расчет массы сырья для приготовления холодных закусок сложного	2	2

	ассортимента.		
	8. Расчет массы сырья для приготовления сложных соусов, масляных смесей.	2	2
Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента.		16	
	Содержание учебного материала	8	
	9. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.	2	2
	10. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов ; несмешанных салатов; салатов коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	11. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	2
	12. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов .	2	2
	Практические занятия	8	
	9. Расчет массы сырья для приготовления сложных салатов.	2	2
	10. Расчет массы сырья для приготовления теплых салатов.	2	2
	11. Расчет массы сырья для приготовления сложных салатов-коктейлей.	2	2
	12. Расчет массы сырья для приготовления сложных винегретов.	2	2
Тема 4. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного		16	

сырья сложного ассортимента.			
	Содержание учебного материала	8	
	13. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2
	14. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	2	2
	15. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2	2
	16. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов .	2	2
	Практические занятия	8	
	13. Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы.	2	2
	14. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2
	15. Расчет массы сырья для приготовления количества гарниров к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2
	16. Расчет массы сырья для приготовления количества соусов к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2
Тема 5. Процессы приготовления, подготовки к		16	

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.			
	Содержание учебного материала	8	
	17.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	2
	18.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	2	2
	19.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	2	2
	20.Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых	2	2

	продуктов .		
	Практические занятия	8	
	17.Расчет массы сырья холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	2
	18.Расчет массы сырья холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	2
	19.Расчет массы сырья дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	2	2
	20.Расчет массы сырья дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из домашней птицы и дичи.	2	2
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Учебная практика по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		72	
Виды работ:			
1.	Подготовка продуктов перед приготовлением канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Требования к качеству продуктов для канапе и бутербродов. Организация рабочего места по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Технологические схемы и алгоритмы на приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Приготовление сложных и закусочных бутербродов, канапе и горячих бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
2.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества сырья. Технология приготовления овощных салатов сложного ассортимента. Требования к качеству салатов сложного ассортимента.	6	
3.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Технология приготовления салатов с мясом и мясными продуктами. Технология приготовления рыбных салатов сложного ассортимента Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
4.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Технология приготовления овощных винегретов сложного ассортимента. Требования к качеству винегретов сложного ассортимента. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
5.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей .Требования к качеству. Условия и сроки хранения..	6	
6.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки яиц для приготовления холодных блюд. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд .	6	

<p>Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>7. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из грибов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки</p> <p>8. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>9. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Правила оформления и отпуска холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>10. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>11. Виды оформления и температура подачи холодных блюд и закусок из с/х птицы .Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Технология приготовления холодных соусов и заправок. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>13. Зачет (с оценкой).</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>3</p>
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Подготовка продуктов перед приготовлением канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Требования к качеству продуктов для канапе и бутербродов. Организация рабочего места по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>2. Приготовление простых закусочных бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>3. Приготовление сложных и закусочных бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<p>180</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>3</p>

4. Приготовление сложных и закусочных горячих бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
5. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества сырья..	6	
6. Технология приготовления овощных салатов сложного ассортимента. Требования к качеству салатов сложного ассортимента.	6	
7. Технология приготовления салатов с рыбой и рыбными продуктами. Требования к качеству, сроки хранения.	6	
8. Технология приготовления салатов с нерыбными продуктами моря. Требования к качеству, сроки хранения.	6	
9. Технология приготовления салатов с мясом и мясными продуктами. Требования к качеству, сроки хранения.	6	
10.Технология приготовления винегретов . Требования к качеству, сроки хранения.	6	
11.Технология приготовления салатов-коктейлей, особенности подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	6	
12.Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки овощей, яиц и грибов для приготовления холодных блюд. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд .	6	
13. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	6	
14.Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц . Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
15.Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов . Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
16. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента..	6	
17. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, творческое оформление и эстетичная подача.	6	
18. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
19. Технология приготовления холодных блюд и закусок из жареной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
20.Технология приготовления холодных блюд и закусок из отварной рыбы Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
21.Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	

22.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента.	6	3
23.Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии. Порционирование, эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов.	6	
24.Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясных продуктов. Порционирование, эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов.	6	
25.Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Порционирование, эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов.	6	
26.Технология приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
27.Технология приготовления студней и заливного из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
28.Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
29.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов сложного ассортимента. Технология приготовления холодных соусов. Правила отпуска холодных соусов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	6	
30.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных заправок сложного ассортимента. Технология приготовления заправок. Правила отпуска заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	4	
31.Зачет (с оценкой).	2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля имеются кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Индукционная плита,
- Пароконвектомат,
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,

- Холодильник «Саратов»
- Механическое оборудование:
- Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- кофемашина Philips SAECO RI 9755
- фритюрница Tefal FF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,

- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для преподавателя:

- 1.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.
- 2.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с
- 3.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. :

Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с. 4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Основные источники для студента:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160с.

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

Электронные ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы, а также наличия Учебного кулинарно-кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в Учебном кулинарно-кондитерском цеху. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт.

Программа ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по учебной и производственной практикам

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

патриотическую позицию, продемонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	