

Волгоград 2014г.

ОДОБРЕНА

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся
по специальности **260807 «Технология продукции
общественного питания»**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по Учебной
работе
А.М. Тазов.

Протокол № 2 от 27.09.2014

«27» 09 2014 г.

Заведующая кафедрой
Л.В. Веденеева

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

Чубарева Т.Ф.

Чернецова Л.В.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____

(должность)

(подпись)

(ИОФ)

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____
(подпись) (ИОФ) (должность)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

I. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ02

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** и Профессиональных стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких, сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер, при интегрированном обучении СПО 260807 Технология продукции общественного питания. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- владения принципами организации хранения сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок;
- определения качества и количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок;
- контроля по соблюдению правил и режимов хранения сырья полуфабрикатов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- применения пряных овощей и пряностей;
- контроля выбора посуды, инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок;
- владения приемами оформления и украшения холодных банкетных блюд;
- владения техникой декорирования тарелки, блюда;
- владения правилами сочетаемости основного изделия, соуса и гарнира, в классическом исполнении;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- использования приемов кулинарного декора сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- осуществления контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- соблюдения санитарного режима приготовления сложных холодных закусок, сложных

холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- составления технологических карт и разработки новых рецептов;
- составления простого меню с соблюдением последовательности расположения холодных закусок, блюд;
- составления производственной программы для холодного цеха;
- применения профессиональной терминологии;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов в холодном цехе;
- контроля подготовки и работы на весоизмерительных приборах;
- контроля по соблюдению санитарных требований к производственным цехам, охране труда, пожарной безопасности;
- адаптации к работе, быть способным к переменам;
- проведения контроля качеством уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, мойки посуды, инвентаря.

уметь:

- определять качество и количество сырья;
- контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы и дичи для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- оценивать качество сырья, пищевых продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- 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;
- соблюдать санитарный режим приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- оформлять и украшать сложные холодные закуски, блюда, в том числе банкетные;
- определять степень готовности блюда;
- составлять простое меню, соблюдая принципы его составления;
- составлять производственную программу для холодного цеха;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов в холодном цехе;
- контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе и эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов;
- контролировать выбор посуды, инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов в холодном цехе;
- контролировать соблюдение санитарных требований к холодному цеху, к охране труда, пожарной безопасности.
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения производственных заданий, профессионального и личностного развития
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

знать:

- ассортимент сложных холодных закусок, блюд, холодных соусов;
- теорию совместимости продуктов, варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении холодных блюд, закусок;
- правила выбора, взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов;
- требования к качеству готовых сложных холодных закусок, блюд, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- ассортимент специй, пряных овощей, пряностей, вкусовых добавок для приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для подготовки и приготовления сложных холодных блюд, соусов;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд, закусок и соусов;
- технологию приготовления легких и сложных холодных закусок, блюд, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд, закусок и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок, блюд, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- теорию кулинарного декора, варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных, мясных блюд, блюд из птицы из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- назначение меню, принципы составления меню, виды меню и последовательность расположения холодных закусок, блюд, соусов в меню;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок, 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;
- Трудовой Кодекс РФ, нормативную и технологическую документацию;
- принципы организации труда повара;
- современный отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности;
- специальную профессиональную литературу;
- основы теории межличностного общения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –369 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –225 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часа;

самостоятельной работы обучающегося –75 часа;

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:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ02

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента			
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. лабораторные занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1- ПК 3	Раздел 1. Основы технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок.	10	10	2		10	-	
ПК 3	Раздел 2. Приготовление холодных соусов и гарниров для холодных блюд и закусок.	78	30	8		18	48	
ПК 1, ПК 2	Раздел 3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок.	156	78	10	40	30	78	
ПК 1- ПК 3	Раздел 4. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	50	32	14		17	18	
ПК 1- ПК 3	Производственная практика (по профилю специальности)							
	Всего:	369	150	34	40(л/з)	75	144	

(150+75=294+75=369)
(150=76л+34+40)

3.2. Содержание профессионального модуля ПМ02

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельных работ обучающихся, курсовой работы (проекта)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02.			
Раздел 1. Основы технологии приготовления холодных блюд и закусок.		10	
МДК 02.01.			
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		369	
Тема 1.1. Классификация холодных блюд и закусок в ресторанной индустрии	Содержание		
	1. Цели, задачи, профессиональные компетенции при изучении ПМ02. Нормативная документация, действующая в индустрии питания и ее использование. Требования к персоналу холодного цеха.	2	2
	2. Значение холодных блюд и закусок в питании человека, их пищевая ценность. Критерии и признаки классификации холодных блюд и закусок в ресторанной индустрии. Понятия об ассортименте, меню и краткая характеристика видов меню по реализации холодных блюд и закусок.	2	2
Тема 1.2. Характеристика сырья для приготовления холодных блюд, закусок	Содержание		
	1. Характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок. Критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности, взаимозаменяемость сырья при приготовлении холодных блюд, закусок. Принципы организации хранения сырья, полуфабрикатов при приготовлении холодных блюд и закусок.	2	2
	2. Способы обработки сырья для приготовления холодных блюд, закусок (маринование, фарширование, глазирование, приготовление фарша-муслина, желе и т.д.) и их характеристика. Рекомендации по выбору способа кулинарной обработки, подготовки его в зависимости от вида сырья и кулинарного назначения блюда.	2	2
	Практические занятия		
3.	Составление образцов актов при обработке сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106-2008. Составление образцов технико-технологических карт в соответствии ГОСТ Р 53105-2008, Порядок проведения бракеража готовой холодной продукции (последовательность действий).	2	3

		Проверка самостоятельных работ и домашних заданий по разделу I.	
Самостоятельная работа при изучении раздела I. ПМ 02			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.			
Изучение квалификационных требований к профессии «повар», «ст. повар» в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания (конспект).			
Изучение требований к персоналу, оказывающих услуги общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007 (конспект)			
Изучение требований к составлению технологической документацией в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 (конспект).			10
Примерная тематика домашних заданий			3
Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
ПМ 0.2.			
Раздел 2. Приготовление холодных соусов и гарниров для холодных блюд и закусок			30
МДК 02.01.			
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			369
Содержание			
Тема 2.1. Составные части сложных холодных блюд и закусок.		Характеристика составных частей холодного блюда, их назначение.	
	1.	Классификация соусов для холодных блюд и закусок (классическая и современная, со сравнительным анализом). Правила выбора соусов при приготовлении и формировании холодного блюда, закуски. Правила сервировки и подачи соусов, понятия о дизайне тарелки, стола при подаче соусов к холодным блюдам, закускам.	2
	2.	Классификация и характеристика гарниров к сложным холодным блюдам, закускам (по используемому сырью, способу обработки, и т.д.). Правила подбора основных продуктов для приготовления сложных гарниров с учетом сезона, взаимозаменяемости, элементов украшения из овощей и картофеля, фруктов, ягод, цветов. Правила выбора гарниров, способов их подачи к холодным блюдам и закускам.	2
Содержание			
Тема 2.2. Приготовление соусов для холодных блюд и закусок		Технология приготовления основных соусов на растительном масле и их производных.	
	1.	Правила подбора основных продуктов для приготовления соусов на растительном масле. Ассортимент, особенности приготовления соусов на майонезе (айоли, шантилье, тартар, равиот, шарон, майонез с творогом и апельсином, банкетный и т.д.). Требования к качеству. Режимы хранения и реализации, органолептические способы оценки готовности сложных соусов на растительном масле, правила проведения бракеража.	2
	2.	Технология приготовления соусов (заправок) на уксусе и растительном масле.	

	<p>Правила подбора основных продуктов для приготовления соусов на уксусе и растительном масле.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования производных соусов на уксусе и растительном масле (соус винегрет, орехово-чесночный, дрессинги, заправки, горчицы и т.д.). Требования к качеству. Режимы хранения и реализации, органолептические способы оценки готовности сложных соусов на растительном масле и уксусе, правила проведения бракеража.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных соусов на сметане, сливках и кисломолочных продуктах.</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления соусов на сметане, сливках и кисломолочных продуктах.</p>		
3.	<p>Ассортимент, особенности приготовления и использования производных соусов на сметане, сливках и кисломолочных продуктах (сметана (кисло молочные продукты) с чесноком и орехами, сметана с зеленью, кинзой (кориандром), соус из йогурта и миндаля, сливочный соус с горчицей, из сливок и шпината, соус хрен со сметаной и морковью и т.д.).</p> <p>Требования к качеству. Режимы хранения и реализации, органолептические способы оценки готовности сложных соусов на сметане, сливках и кисломолочных продуктах.</p>	2	2
4.	<p>Технология приготовления сложных холодных соусов из овощей на овощных соках, пюре и пряной зелени.</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления соусов на овощных соках, пюре.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования соусов на овощных соках, пюре (соусы песто, пена из сладкого перца, шавелевый соус, соус из баклажан, жгучий, из зеленого перца с имбирем, из лука – порея, из фасоли с орехом, из пастернака и т.д.).</p> <p>Требования к качеству. Режимы хранения и реализации, органолептические способы оценки готовности сложных соусов из овощей на овощных соках, пюре и пряной зелени.</p>	2	2
5.	<p>Технология приготовления сложных холодных соусов на основе фруктов, ягод.</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления соусов на основе фруктов, ягод.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования соусов на основе фруктов, ягод: (яблоко, слив, апельсина, авокадо, вишни, крыжовника, клюквы, брусники, смородины (черной, красной) и т.д.).</p> <p>Требования к качеству. Режимы хранения и реализации, органолептические способы оценки готовности сложных соусов на основе фруктов, ягод.</p>	2	2
6.	<p>Технология приготовления сложных холодных масляных смесей и ароматических уксусов.</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления масляных смесей и ароматических уксусов.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования масляных смесей: масла салатные, зеленое, раковое и т.д.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования ароматических уксусов: уксусы фруктовые, ягодные, цветочные, ароматизированные и т.д.</p>	2	2

<p>МДК 02.01.</p> <p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>		369	
<p>Тема 3.1. Приготовление канале, легких и сложных закусок</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>Классификация и назначение закусочных бутербродов (из сыра, на деревянных палочках, из овощей, рыбных продуктов, мясопродуктов и т.д.).</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления канале: выбор хлеба, овощей, сыра, жировой продукции, рыбных продуктов, мясной продукции, продуктов из птицы, консервов и т.д.</p> <p>1. Технология приготовления закусочных бутербродов (канале). Ассортимент, особенности приготовления и использования. Правила выбора инвентаря, посуды и способа подачи. Требования к качеству, органолептические способы оценки качества закусочных бутербродов. Режимы хранения и реализации.</p>	2	2
	<p>Классификация и назначение легких и сложных закусок (из яиц, сыра, овощей, из слоеного теста, в тартелках и т.д.).</p> <p>Технология приготовления легких и сложных закусок.</p> <p>2. Ассортимент, особенности приготовления и использования. Правила выбора инвентаря, посуды и способа подачи легких и сложных закусок. Требования к качеству, органолептические способы оценки качества легких и сложных закусок. Режимы хранения и реализации.</p>	2	2
	<p>Лабораторно - практические занятия</p>		
	<p>3. Практическое занятие №1</p> <p>Расчет сырья (гастрономических продуктов) для приготовления закусочных бутербродов, легких и сложных закусок с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья по рецептурам периодической литературы.</p> <p>Составление требований – накладных на склад.</p> <p>Расчет количество порций из заданного количества сырья.</p> <p>Составление технологических схем и технико - технологических карт.</p>	2	3

	4.	<p>Лабораторное занятие №1. Приготовление и отпуск канале для фуرشета и легких закусок (канале (с овощами), помидоры, фаршированные крабовым салатом и начинкой), паштетов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация опорных знаний 2. Актуализация опорных знаний 3. Ознакомление с рецептурой и технологией приготовления готовой продукции и определение последовательности технологических операций по приготовлению готовой продукции (составление алгоритма). 4. Оценка качества сырья (товароведческая характеристика). 5. Подбор оборудования, инвентаря, посуды и организация рабочего места. 6. Проведение технологических операций с пооперационными весами по приготовлению готовой продукции. 6.1. Проведение технологических операций по подготовке сырья к тепловой обработке; 6.2. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.3. Проведение технологических операций при тепловой обработке сырья (если есть необходимость). 6.4. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.5. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. 7. Определение требований к качеству приготовляемых блюд. 8. Подготовка и проведение бракеража готовой продукции с заполнением бракеражной таблицы. 9. Уборка посуды и лаборатории. 9.1. Сдача рабочих мест дежурной бригаде. 9.2. Сдача лаборатории лаборанту. 10. Проведение расчетов при составлении акта контрольной проработки и определением потерь при первичной и тепловой обработке сырья. 11. Составление технологической документации, расчетов на заданное количество, требований - накладных и актов на списания продуктов. 12. Сдача отчета. 13. Задание на дом. 	8	3
<p>Тема 3.2. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Содержание</p>	<p>Классификация и назначение холодных блюд и закусок из рыбы, рыбопродуктов.</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбопродуктов.</p> <p>Технология приготовления закусок из рыбы и рыбопродуктов (из малосоленой, соленой, маринованной рыбы, рыбопродуктов, консервов).</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования (карпаччо, тартар, тимбалы и т.д.).</p>	2	2

	<p>Правила выбора инвентаря, посуды и способа подачи.</p> <p>Правила подбора соусов, элементов украшения.</p> <p>Правила декорирования тарелок и сервировки стола при оформлении и подаче закусок из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p>		
2.	<p>Технология приготовления холодных блюд из отварной, жареной рыбы.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления (рулеты (террины), паштеты, муссы, муслины и т. д.).</p> <p>Правила выбора инвентаря, посуды.</p> <p>Способы подачи, правила сервировки и оформления холодных блюд из отварной, жареной рыбы и морепродуктов.</p> <p>Требования к качеству. Режимы хранения и реализации .</p>	2	2
3.	<p>Технология приготовления холодных блюд из фаршированной, заливной рыбы.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования.</p> <p>Правила выбора инвентаря, посуды.</p> <p>Правила подбора соусов, гарниров, элементов украшения.</p> <p>Способы подачи, правила сервировки и оформления холодных блюд из фаршированной, заливной рыбы и морепродуктов.</p> <p>Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p>	2	2
4.	<p>Классификация и назначение холодных блюд и закусок из морепродуктов.</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов.</p> <p>Технология приготовления закусок из морепродуктов (из полуфабрикатов, маринованных, консервов, и др.).</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования (карпаччо, тартар, тимбалы и т.д.).</p> <p>Правила выбора инвентаря, посуды и способа подачи.</p> <p>Правила декорирования тарелок и сервировки стола при оформлении и подаче закусок из морепродуктов.</p> <p>Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p>		
Лабораторно - практические занятия			
4.	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья. Составление требований – накладных на склад.</p> <p>Расчет количество порций из заданного количества сырья.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности.</p> <p>Составление технико-технологических карт.</p>	2	3

	Лабораторное занятие №2. Приготовление и отпуск холодных сложных блюд из рыбы, морепродуктов: тартар из лосося и креветок с соусом винегрет; закусочная рыба. 1. Организация опорных знаний 2. Актуализация опорных знаний 3. Ознакомление с рецептурой и технологией приготовления готовой продукции и определение последовательности технологических операций по приготовлению готовой продукции (составление алгоритма). 4. Оценка качества сырья (товароведческая характеристика). 5. Подбор оборудования, инвентаря, посуды и организация рабочего места. 6. Проведение технологических операций с пооперационными весами по приготовлению готовой продукции. 6.1. Проведение технологических операций по подготовке сырья к тепловой обработке; 6.2. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.3. Проведение технологических операций при тепловой обработке сырья (если есть необходимость). 6.4. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.5. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. 7. Определение требований к качеству приготовляемых блюд. 8. Подготовка и участие в проведении оценки качества готовой продукции с заполнением бракерской таблицы. 9. Уборка посуды и лаборатории. 9.1. Сдача рабочих мест дежурной бригаде. 9.2. Сдача лаборатории лаборанту. 10. Проведение расчетов при составлении акта контрольной проработки и определением потерь при первичной и тепловой обработке сырья. 11. Составление технологической документации, расчетов на заданное количество, требований - накладных и актов на списания продуктов. 12. Сдача отчета. 13. Задание на дом.	8	3
	Содержание		
1.	Классификация и назначение холодных блюд и закусок из мяса и мясoproductов. Правила подбора основных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясoproductов. Технология приготовления холодных закусок из мяса и мясoproductов. Ассортимент, особенности приготовления и использования (из свинокоченостей, колбасных изделий, карпаччо, рулеты (террины), паштеты).	2	2

Тема 3.3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов		Правила выбора инвентаря, посуды. Правила подбора соусов, гарниров, элементов украшения. Правила декорирования тарелок и сервировки стола при оформлении и подаче холодных закусок из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		
	2	Технология приготовления холодных блюд из отварного, жареного мяса мясопродуктов. Ассортимент, особенности приготовления и использования. Правила выбора инвентаря, посуды. Правила декорирования тарелок и сервировки стола при оформлении холодных блюд из отварного, жареного мяса, мясопродуктов. Правила подбора соусов, гарниров, элементов украшения. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	2
	3.	Технология приготовления холодных блюд из фаршированного, шпигованного, заливного мяса, студней. Ассортимент, особенности приготовления и использования. Правила выбора инвентаря, посуды. Правила подбора соусов, гарниров, элементов украшения. Правила декорирования тарелок и сервировки стола при оформлении холодных блюд из фаршированного, заливного мяса, студней. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	2
	Лабораторно - практические занятия			
	4.	Практическое занятие №1 Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья. Составление требований – накладных на склад. Расчет количество порций из заданного количества сырья. Расчет пищевой и энергетической ценности. Составление технико-технологических карт	2	3

5.	<p>Лабораторное занятие №1. Приготовление и отпуск холодных сложных блюд из мяса и мясопродуктов: медальоны из свинины с зеленой розочкой на крутонах, рулет из свинины по-датски.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организационный момент. 2. Актуализация опорных знаний 3. Ознакомление с рецептурой и технологией приготовления готовой продукции и определение последовательности технологических операций по приготовлению готовой продукции (составление алгоритма). 4. Оценка качества сырья (товароведческая характеристика). 5. Подбор оборудования, инвентаря, посуды и организация рабочего места. 6. Проведение технологических операций с пооперационными весами по приготовлению готовой продукции. 6.1. Проведение технологических операций по подготовке сырья к тепловой обработке; 6.2. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.3. Проведение технологических операций при тепловой обработке сырья (если есть необходимость). 6.4. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.5. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. 7. Определение требований к качеству приготовляемых блюд. 8. Подготовка и проведение бракеража готовой продукции с заполнением бракеражной таблицы. 9. Уборка посуды и лаборатории. 9.1. Сдача рабочих мест дежурной бригаде. 9.2. Сдача лаборатории лаборанту. 10. Проведение расчетов при составлении акта контрольной проработки и определением потерь при первичной и тепловой обработке сырья. 11. Составление технологической документации, расчетов на заданное количество, требований - накладных и актов на списания продуктов. 12. Сдача отчета. 13. Задание на дом. 	8	3
Содержание			
1.	<p>Классификация и назначение холодных блюд и закусочек из домашней птицы.</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления холодных блюд и закусочек из птицы.</p> <p>Технология приготовления холодных закусочек из птицы.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования (карпаччо, рулеты (террины), паштеты).</p>	2	2

Тема 3.4. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы.		Правила выбора инвентаря, посуды. Правила подбора соусов, гарниров, элементов украшения. Способы подачи, правила декорирования тарелок и сервировки стола при оформлении холодных закусок из птицы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		
	2.	Технология приготовления холодных блюд из отварной, жареной птицы. Ассортимент, особенности приготовления и использования Правила выбора инвентаря, посуды. Правила подбора соусов, гарниров, элементов украшения. Правила декорирования тарелок и сервировки стола при оформлении холодных блюд из отварной, жареной птицы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	2
	3.	Технология приготовления холодных блюд из фаршированной, заливной птицы. Ассортимент, особенности приготовления и использования. Правила выбора инвентаря, посуды. Правила подбора соусов, гарниров, элементов украшения. Способы подачи, правила декорирования тарелок и сервировки стола при оформлении холодных блюд из фаршированной, заливной птицы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	2
	Лабораторно-практические занятия			
	4	Практическое занятие №1 Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья. Составление требований – накладных на склад. Расчет количество порций из заданного количества сырья. Расчет пищевой и энергетической ценности. Составление технико-технологических карт	8	3

	Лабораторное занятие №1. Приготовление и отпуск холодных сложных блюд из птицы: фаршированное куриное филе, рулет из куриной печени. 1. Организация опорных знаний 2. Актуализация опорных знаний 3. Ознакомление с рецептурой и технологией приготовления готовой продукции и определение последовательности технологических операций по приготовлению готовой продукции (составление алгоритма). 4. Оценка качества сырья (товароведческая характеристика). 5. Подбор оборудования, инвентаря, посуды и организация рабочего места. 6. Проведение технологических операций с пооперационными записями по приготовлению готовой продукции. 6.1. Проведение технологических операций по подготовке сырья к тепловой обработке; 6.2. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.3. Проведение технологических операций при тепловой обработке сырья (если есть необходимость). 6.4. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.5. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. 7. Определение требований к качеству приготовляемых блюд. 8. Подготовка и проведение бракеража готовой продукции с заполнением бракеражной таблицы. 9. Уборка посуды и лаборатории. 9.1. Сдача рабочих мест дежурной бригаде. 9.2. Сдача лаборатории лаборанту. 10. Проведение расчетов при составлении акта контрольной проработки и определением потерь при первичной и тепловой обработке сырья. 11. Составление технологической документации, расчетов на заданное количество, требований - накладных и актов на списания продуктов. 12. Сдача отчета. 13. Задание на дом.	8	3
5.			
	Содержание		
1.	Классификация и назначение сложных, оригинальных салатов. Правила подбора основных продуктов для приготовления сложных, оригинальных салатов. Технология приготовления сложных, оригинальных салатов. Ассортимент, особенности приготовления и использования. Правила выбора инвентаря, посуды. Правила подбора соусов, заправок, элементов украшения для салатов. Способы подачи, правила сервировки и оформления сложных, оригинальных салатов.	2	2

<p>Тема 3.5. Приготовление сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p>		Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		
	2	<p>Классификация и назначение холодных блюд и закусок из яиц, сыра.</p> <p>Правила подбора основных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра.</p> <p>Технология приготовления сложных, холодных блюд и закусок из яиц, сыра.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления и использования.</p> <p>Правила выбора инвентаря, посуды.</p> <p>Правила подбора соусов, заправок, элементов украшения для холодных блюд и закусок из яиц, сыра.</p> <p>Способы подачи, правила сервировки и оформления..</p> <p>Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p>	2	2
	Лабораторно - практические занятия			
	3.	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Расчет сырья для приготовления сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья. Составление требований – накладных на склад.</p> <p>Расчет количество порций из заданного количества сырья.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности.</p> <p>Составление технико-технологических карт</p> <p>Проверка домашних заданий и самостоятельной работы по разделу 3.</p>	2	3
	4.	<p>Лабораторное занятие №1. Приготовление и отпуск оригинальных салатов, холодных сложных блюд из сыра и яиц: яичные рулеты с начинкой из грибов, мини-тосты по- швейцарски, салат вальдорфский.</p> <p>1. Организационный момент.</p> <p>2.Актуализация опорных знаний</p> <p>3. Ознакомление с рецептурой и технологией приготовления готовой продукции и определение последовательности технологических операций по приготовлению готовой продукции (составление алгоритма).</p> <p>4. Оценка качества сырья (товароведческая характеристика).</p> <p>5. Подбор оборудования, инвентаря, посуды и организация рабочего места.</p> <p>6. Проведение технологических операций с пооперационными завесами по приготовлению готовой продукции.</p> <p>6.1. Проведение технологических операций по подготовке сырья к тепловой обработке;</p> <p>6.2. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря.</p> <p>6.3. Проведение технологических операций при тепловой обработке сырья (если есть необходимость).</p> <p>6.4. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря.</p> <p>6.5. Подбор посуды для отпуска готовой продукции. проведение технологических операций по</p>	8	

	<p>порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции.</p> <p>7. Определение требований к качествуготавливаемых блюд.</p> <p>8. Подготовка и проведение бракеража готовой продукции с заполнением бракеражной таблицы.</p> <p>9. Уборка посуды и лаборатории.</p> <p>9.1. Сдача рабочих мест дежурной бригаде.</p> <p>9.2. Сдача лаборатории лаборанту.</p> <p>10. Проведение расчетов при составлении акта контрольной проработки и определением потерь при первичной и тепловой обработке сырья.</p> <p>11. Составление технологической документации, расчетов на заданное количество, требований - накладных и актов на списания продуктов.</p> <p>12. Сдача отчета.</p> <p>13. Задание на дом.</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3. ПМ 02</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>Изучение квалификационных требований к персоналу, оказывающих услуги общественного питания в холодном цехе в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания (конспект).</p> <p>Изучение требований к составлению технологической документации на холодные блюда и закуски в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 (конспект).</p> <p>Подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Изучение информации по приготовлению холодных блюд, закусок, холодных соусов, гарниров к холодным блюдам по интернет-сайтам (-recsept- testa/ru/..../303Kuhnja, -www mmenu com/.../151, -restoram/ net/recipes/Snacks/cold и др.).</p> <p>Составление технологической документации на оригинальные, изысканные рецепты холодных блюд, закусок, холодных соусов, гарниров к холодным блюдам.</p> <p>Составление реферативных работ (с элементами исследования, анализа, своими предложениями, составленной технологической документацией, фотографиями) по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Французские холодные соусы» - «Закуски и холодные блюда русского застолья (в прошлом и на современном этапе)» - «Современные тенденции при оформлении холодных блюд закусок (подача, декор, украшения, посуда, интерьер стола)» <p>Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПК1, ПК2.</p>	<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составить таблицу сроков хранения и реализации холодных блюд и закусок.</p> <p>Составить технологические и технико технологические карты на фирменные холодные блюда и закуски.</p> <p>Составление алгоритма приготовления сложных холодных блюд и закусок (по заданию преподавателя).</p> <p>Подготовиться к сдаче отчетов по лабораторным занятиям.</p>	30	3
<p>Производственная практика (ППС) – (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ – определять и проводить проверку органолептическими способами количества, качество и соответствие основных</p>		78	3

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд, закусок, соусов, гарниров для холодных блюд и закусок; качества готовых холодных блюд, закусок, соусов, гарниров различными методами, степень готовности сложных холодных блюд, закусок, соусов и их вкусовых качеств; хранения с учетом требований безопасности готовой продукции; соблюдения санитарных требований к холодному цеху, к охране труда, пожарной безопасности.</p> <p>- соблюдать технологию приготовления, порционирования холодных блюд, закусок, соусов, гарниров, оформления блюд сложными холодными соусами, гарнирами; температурный режим подачи сложных холодных блюд, закусок; режим хранения заготовок гарниров, сложных холодных соусов, холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>- работать на современном технологическом оборудовании, весоизмерительных приборах, с инвентарем, с соблюдением инструкций по подготовке к работе технологического оборудования, правил эксплуатации, уборки его; в команде, соблюдая требования межличностного общения</p> <p>- принимать участие в организации рабочих мест по производству холодных, блюд, закусок, гарниров, холодных соусов.</p>			
<p>Раздел 4.</p> <p>Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>		32	
<p>ПМ 0.2.</p> <p>МДК 02.01.</p> <p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>		369	
<p>Содержание</p>			
<p>Тема 4.1.</p> <p>Оперативное планирование производства</p>	<p>1.</p> <p>Сущность оперативного планирования.</p> <p>Характеристика составляющих производственной программы для холодного цеха (плановое меню, план-меню, ассортиментный минимум).</p> <p>Порядок составления производственной программы для холодного цеха (плана – меню).</p>	2	2
	<p>2.</p> <p>Виды меню, в том числе: при реализации холодных блюд и закусок: сырный коктейль, прием – коктейль, гала- коктейль, интернациональный стол, сельский стол и др. и их характеристика.</p> <p>Порядок расчета сырья и составление заданий бригадирам поваров.</p>	2	2
	<p>3.</p> <p>Сущность оперативного контроля параметров технологического процесса в холодном цеху.</p> <p>Виды и способы оперативного контроля; их характеристика.</p> <p>Методы контроля персонала, санитарно-технического состояния производственных цехов, оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря в технологическом процессе производства холодных блюд, закусок, соусов.</p>	2	2
	<p>4.</p> <p>Понятие о системе контроля. Краткая характеристика нормативного документа: ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения и словарь».</p> <p>Пути улучшения качества выпускаемой холодной кулинарной продукции и организация</p>	2	2

	системы контроля по выпуску готовой продукции из холодного цеха (сертификация сырья, товаров, квалификационные требования к персоналу, сертификация оборудования, инвентаря, текущий контроль технологических параметров; бракераж готовой продукции и порядок его проведения).		
	Практические занятия		
	5. Составление производственной программы холодного цеха. Расчет сырья по составленной производственной программе.	4	3
	6. Составление сводной сырьевой ведомости, требований на получение продуктов и составление заданий бригадирам поваров.	4	3
Тема 4.2. Организация работы холодного цеха	Содержание		
	1. Характеристика структуры производства. Требования к организации технологического процесса в холодном цехе по производству холодных блюд, соусов, гарниров. Характеристика рабочих мест.	2	2
	2. Техническое оснащение холодного цеха. Требования к эксплуатации оборудования, охране труда, соблюдению техники безопасности. Правила подбора оборудования, инвентаря (по нормам оснащения).	2	2
	3. Порядок расчета технологического и холодильного оборудования. Определение площади холодного цеха. Требования к размещению оборудования в холодном цехе.	2	2
	4. Организация рабочих мест в холодном цехе. Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, качеству мойки посуды, инвентаря. Микроклимат холодного цеха и требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности.	2	2
	Практические занятия		
Тема 4.3. Основы научной организации труда	5. Расчет и подбор оборудования для холодного цеха. Определение площади цеха. Составление схемы планировки оборудования в холодном цехе	4	3
	Содержание		
	1. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда в предприятиях ресторанной индустрии. Виды норм выработок, порядок их разработки. Определение численности работников на предприятиях ресторанной индустрии. Выбор и порядок составления графиков выхода на работу персонала.	2	2

Практическое занятие		
	2	3
<p>Расчет численности работников для холодного цеха</p> <p>Составления графиков выхода на работу персонала</p> <p>Итоговое занятие по изучению МДК01.02 (зачетная работа, проводимая методом тестирования)</p> <p>Проверка самостоятельных и домашних работ, рабочих тетрадей с отчетами по практическим и лабораторным занятиям.</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 02</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>Составление меню по реализации холодных блюд и закусок (по заданию преподавателя)</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Изучение нормативных документов: ГОСТР 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания»</p> <p>Изучение требований по созданию оптимальных условий труда в холодном цехе.</p> <p>Изучение требований к организации труда в холодном цехе в соответствии СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</p> <p>Изучение норм оснащения в зависимости от типа ПОП, его мощности и выпускаемого ассортимента по справочнику руководителя.</p>		3
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составление различных видов меню, планов - меню.</p> <p>Составление сводной сырьевой ведомости</p> <p>Составление схемы планировки холодного цеха</p> <p>Составление таблиц по оснащению холодного цеха инвентарем, оборудованием.</p> <p>Составление таблицы «Параметры микроклимата холодного цеха»</p>		17
<p>Производственная практика (ППС) – (по профилю специальности) итоговая по модулю</p> <p>Виды работ – проводить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию рабочего места в холодном цехе, подготовки к работе оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - осуществление контроля качества и безопасности сложных холодных блюд, закусок и соусов; - соблюдения санитарного режима при приготовлении сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, гарниров, соусов; - работать: - на современном технологическом оборудовании, весоизмерительных приборах, с инвентарем, с соблюдением инструкций по подготовке к работе технологического оборудования, правил эксплуатации, уборки его; - в команде, соблюдая требования межличностного общения; - принимать участие - в организации рабочих мест в холодном цехе; 		18

- в осуществлении контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; - в составлении технологических карт и разработки новых рецептов; - в составлении простого меню с соблюдением последовательности расположения холодных закусок, блюд; - в составлении производственной программы для холодного цеха. - в осуществлении контроля по соблюдению санитарных требований к производственным цехам, охране труда, технике безопасности;		
	Всего	369

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: мультимедийное оборудование, персональные компьютеры; электронные пособия по разделу приготовление сложных холодных блюд, закусок из мяса, рыбы, птицы; муляжи блюд.

Наглядные пособия.

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- ПК каждому обучающемуся, на подгруппу проектор, экран,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none">— универсальный привод;— холодильный шкаф;— шкаф шоковой заморозки;— блендер;- слайсер;- соковыжималка;— весы настольные;— стол производственный;— горка для гарниров;— моечная ванна;	<ul style="list-style-type: none">— кастрюли;— разделочные доски;— ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;— гасстроемкости;— скребок для масла;— ручной маслоделитель;— приспособление для украшения овощей;— яйцезрезка;— формочки для заливных блюд;- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;— лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;— вилка поварская;- тарелки;- ложки, вилки, крематки;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень законодательных, нормативных документов, рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21мая 2001 № 389, 10 мая 2007)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. ФЗ РФ «Трудовой Кодекс Российской Федерации», [Электронный ресурс]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2011

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения в словаре»
2. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 51074-2003 « Продукты пищевые. Информация для потребителя»
10. ГОСТ Р 53108 -2008 «Услуги общественного питания».
11. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
13. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс .2006.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 2006.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.

18.Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005,2010)

Специальная литература (основные источники):

1. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
4. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
5. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
6. В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»
8. С. Долгополова, Новые кулинарные технологии, М., Изд.Д.«Ресторанные ведомости»,2005г.

Дополнительная литература:

1. Как украсить блюда /Перевод с французского В.А. Чекмарев,-М: «Интербук-бизнес», 1998г
2. Изысканные салаты. Перевод с нем. –М.:БММ АО,2001.
3. Салаты «АСТ ПРЕСС СКД», ЗАО «Компания», М. 2003.
4. М. Кузнецова «Украшение блюд (цветы из овощей)», М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2004
5. Закуски к праздникам и на каждый день / Пер. О.Озерской.-М.: 321, Изд-во Эскимо, 2006.
- 6.Украшение блюд праздничного стола. Готовьте как профессионалы!,-М: АстрельАСТ: Ресторанные ведомости,2011.
7. Кабушкин Н.И. «Основы менеджмента», У.П. Минск ,2000
8. Е.Л,Драчева , Л.И. Юликов, «Менеджмент» УП,М.: Мастерство, 2002г.
9. Ямпольская Д.О. Зонис М.М. «Менеджмент», С-Петербург, Из-во «Нева», М. Из-во «ОЛМА-ПРЕСС» , 2003г.
- 10.Николаева Л.И, Фролова Г. Ф, Гращенко Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с
11. Журналы: «Гастроном» за 2008-2014г
«Школа гастроном» за 2008-2014г.
«Питание и общество» за 2008-2014г
«Коллекция рецептов» за 2008-2014г
- 12.Интернет сайты:
-recept- testa/ru/.../303Kuhnja
-www mmenu com/.../151
-restoram/ net/recipes/Snacks/coldи др.
- 13.Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.
- 14.Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ.
- 15.Рабочие тетради

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение предшествует освоению **МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»** и общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01. «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»,
- ОП.02. «Физиология питания»,
- ОП. 03. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»,
- ОП.08. «Охрана труда» и организация производства,
- ОП. 09. «Безопасность жизнедеятельности».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе, где обучающиеся осваивают умения практического обучения.

Занятия в компьютерном классе проводятся при выполнении и самостоятельной работы с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий колледжа.

При реализации **ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** предусматривается следующий вид практики:

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

При проведении лабораторно- практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК 02., ОП.01., ОП.02., ОП.03., ОП.08., ОП.09. должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватель должен обладать способностью преподавать, одинаково хорошо, смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Преподаватель должен постоянно повышать профессиональный уровень (не реже 1 раза в 3 года), знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования, инвентаря.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

Инженерно-педагогический состав: Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канале, легких, сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению легких закусок и канале; - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении легких закусок и канале с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления легких закусок и канале; - Точность проведения бракеража готовых закусок и канале, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых легких закусок и канале до момента реализации; 	<p>Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике</p>
<p>ПК 2.. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - Точность проведения бракеража готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию; 	<p>Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике</p>
<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных соусов; - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, 	<p>Наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</p>

	<p>весоизмерительных приборов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных холодных соусов с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных соусов; - Точность проведения бракеража готовых сложных холодных соусов, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных холодных соусов до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживания; 	практикам
Итоговая аттестация по модулю	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, по подготовке сырья к использованию, приготовлению п/ф, готовых сложных холодных блюд, закусок, соусов;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, приготовлению п/ф, готовых сложных холодных блюд, закусок, соусов.</p>	Отчет по производственной практике в виде аттестационного листа, заполненная рабочая тетрадь по практике и лабораторно-практическим работам Практический экзамен на базе предприятия

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированные профессиональные компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающие их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план практической работы, выполнения действий на практике 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при холодной обработке продуктов); - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные и временные режимы разных способов приготовления п/ф); - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике

	оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте; подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.		Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию; Осуществляет обучение с использованием ПК; Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- демонстрирует правильную подготовку технологического оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря к использованию и в процессе уборки в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; - демонстрирует правильную эксплуатацию технологического оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря, его использование в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления холодных блюд, закусок, холодных соусов, хранения и отпуска их посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных занятий, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практике.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрирует готовность к исполнению воинской обязанности	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике.