

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 12:06:32

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области  
Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Челябинский колледж Комитент»  
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной продукции разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела, протокол № 10 от 22.05.2020 г.

Автор-составитель: Вьюнова О.В.

Согласовано с представителем работодателя:  
ООО «Малахит», директор

К.О. Хомустьянская

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля .....	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....	17

# 1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной продукции

## 1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной продукции является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

В результате освоения профессионального модуля ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной продукции обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

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

*уметь:*

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

*знать:*

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

*Общие компетенции (ОК):*

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

деятельности.

*Профессиональные компетенции (ПК):*

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

*Личностные результаты:*

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	<b>ЛР 16</b>
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	<b>ЛР 17</b>
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	<b>ЛР 18</b>
Удовлетворяющий гигиенические и эстетические потребности клиента в соответствии с оказываемой услугой и запросами потребителя	<b>ЛР 22</b>
Обеспечивающий соблюдение требований технологической безопасности, производственной санитарии, эстетики и эргономики	<b>ЛР 23</b>
Соблюдающий требования к внешнему виду и культуре поведения работников индустрии красоты	<b>ЛР 24</b>
Активно применять полученные знания на практике	<b>ЛР 25</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной продукции

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа, час.	Экзамен по профессиональному модулю, час.	
			Обучение по МДК			Практическая подготовка						
			Всего час.	В том числе		Лаб. раб./ практические занятия	Курсовых работ	Лаб. раб./ практические занятия	Учебная час.			Производственная (по профилю специальности) час.
1	2	3		4	5					6	7	
ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>183</b>	183	66		66					61	
	УП.02 Учебная практика	<b>36</b>					36					
	ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)	<b>36</b>						36				
	ПМ.02. Эк Экзамен по профессиональному модулю											
	<b>Всего:</b>	<b>255</b>	<b>183</b>	<b>66</b>		<b>66</b>	<b>36</b>	<b>36</b>			<b>61</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной продукции

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В форме практической подготовки и	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4	5
<b>МКД 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b>				
<b>7 семестр</b>				
Тема 1.1 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.	<b>Содержание учебного материала</b> Организация работы холодного цеха (соусное отделение). Соусы: понятие и назначение. Ассортимент и классификация холодных соусов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных соусов, сложных холодных блюд. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов. Правила приготовления соусной композиции для сложных холодных соусов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Использование различных технологий приготовления для сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Масляные смеси. Ассортимент. Использование масляных смесей. Требования к качеству Технология приготовления соуса майонез, его особенности. Особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации. Подбор оборудования, инвентаря для соусного цеха с учетом производственной процесса Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов. Контроль качества и безопасность сложных холодных соусов.	<b>24</b>		ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
	<b>Практические занятия</b>	12	12	

	<p>Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептов Расчёт набора продуктов для приготовления соуса майонез. Калькуляция соуса</p> <p>Лабораторная работа №1 «Сложные холодные соусы» 1. Приготовление холодных соусов и декорирование ими блюд (соус майонез и его производные) 2. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов</p> <p>Лабораторная работа №2 «Сложные холодные соусы». 1. Приготовление холодных соусов и декорирование ими блюд (соус апельсиновый, яблочный с хреном, заправки) 2. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов .</p>			
Тема 1.2. Организация технологического процесса приготовления канапе.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>		ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
	Значение сложных холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент канапе. Характеристика продуктов используемых для приготовления канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе.	6		
	<b>Практические занятия</b>	8	8	
	Практические занятия №2 1. Решение ситуационных задач, расчет сырья для канапе 2 . Составление технологических карт по приготовлению сложных бутербродов. 3. Карвинг. Лабораторная работа №3 «Приготовление канапе» 1. Приготовление, сервировка и оформление канапе. 2. Органолептическая оценка качества. 3. Технология приготовления, сервировка и оформления канапе - канапе мясные, рыбные и др.			
Тема 1.3 Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>40</b>		ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
	Ассортимент легких холодных закусок. Классификация холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок Правила приготовления легких холодных закусок. . Приготовление закусок из овощей и грибов. Приготовление закусок из яиц и	8		

	сыра. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи .Варианты оформления легких холодных закусок.			
	<b>Практические занятия</b>	6	6	
	Практические занятия по теме №3 1 Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления легких холодных закусок. 2.Составление технологических карт по приготовлению легких холодных закусок			
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	26		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над рефератами, письменными работами по темам: -Пищевая ценность, обработка и использование рыбного и не рыбного водного сырья при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции -Пищевая ценность, обработка и использования мяса, птицы при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции -Актуальные направления в оформлении и подаче сложной холодной кулинарной продукции			
<b>8 семестр</b>				
Тема 1.4 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>		ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
	Ассортимент сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок. Правила приготовления сложных холодных закусок. Технология приготовления закусок из овощей. Технология приготовления закусок из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления закусок из мяса и птицы. Технология приготовления банкетных закусок. Контрольная работа по теме «Приготовление канапе, холодных соусов и закусок»	8		
	<b>Практические занятия</b>	8		
	Практические занятия по теме №4 1. Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных закусок. 2. Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов из овощей, грибов. 5			

	Лабораторная работа №4 по теме «Сложные холодные закуски» 1.Приготовление сложных холодных закусок из рыбы, мяса, овощей. 2.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок. 3. Техника приготовления украшений.			
Тема 1.5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>		ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
	1. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы. Пищевая ценность . 2. Виды оборудования и инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы. 3. Технология приготовления рыбы фаршированной 4. Технология приготовления рыбы заливной. 5. Технологические процессы и приготовление холодных блюд из рыбы. 6. Гарниры и способы их подбора к холодным блюдам из рыбы 7. Фарши и критерии их подбора к холодным блюдам из рыбы 8. Расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд 9. Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы 10. Расчет себестоимости холодных блюд из рыбы.11. Особенности оформления и отпуска холодных блюд из рыбы 12. Требования к качеству ,режимы хранения и реализации 13. Ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических товаров 14. Правила обработки рыбных гастрономических товаров 15. Технология приготовления холодных блюд из рыбных гастрономических товаров 16. Требования к качеству, правила подачи ,хранения и реализации 17. Ассортимент холодных блюд из нерыбного водного сырья 18. Особенности обработки и технология приготовления холодных блюд из морепродуктов. 19. Технология приготовления холодных блюд из рыбы европейской кухни. 20. Контрольная работа по теме «Сложные холодные блюда из рыбы и морепродуктов»	12		
	<b>Практические занятия</b>	22	22	
	Практическое занятие по теме №5 1. Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. 2. Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. 5 17 Лабораторная работа №5 по теме « Холодные блюда из рыбы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из рыбы(рыба отварная,соус хрен) 2.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. 3. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд . 6 Лабораторная работа №6 по теме « Холодные блюда из рыбы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из рыбы(рыба заливная). 2.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. 3. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд . 6 Лабораторная работа №7 по теме « Холодные блюда из рыбы»			

	1.Приготовление сложных холодных блюд из рыбы(террин из рыбы). 2.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. 3. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд .			
Тема 1.6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>55</b>		ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
	1.Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и птицы. 2. Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд из мяса и птицы. 3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы. 4. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. 5. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Соблюдение температурного и санитарного режимов. 6. Технология приготовления блюд из мясных продуктов: ростбиф, язык отварной. 7. Технология приготовления терринов из мяса.8. Технология приготовления студня мясного, заливного. 9. Технология приготовления мяса фаршированного. 10. Технология приготовления птицы отварной с гарниром. 11. Технология приготовления паштетов. 12. Технология приготовления курицы фаршированной- галантина 13. Технология приготовления курицы заливной 14. Технология приготовления блюд из птицы европейской кухни. 15. Расчет массы птицы и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из птицы 16. Правила подбора гарниров для сложных холодных блюд из птицы 17. Составление технологических схем на холодные блюда из птицы 18. Правила оформления и варианты подачи холодных блюд из птицы 19. Оформление блюд соусом, подбор соуса. 20. Требования к качеству, сроки реализации и хранения 21. Ассортимент холодных блюд из субпродуктов. 22. Правила органолептической оценки сырья, оборудование и инвентарь 23. Технология приготовления холодных блюд из субпродуктов. 24. Технология приготовления блюд из гусиной и утиной печени 25. Правила расчета массы продуктов при приготовлении холодных блюд из субпродуктов 26. Подбор гарниров, заправок и соусов для сложных холодных блюд из мяса и птицы. 27. Технологическое оборудование и инвентарь. 28. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса и птицы. 29. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним. 30. Контрольная работа по теме «Сложных холодные блюда из мяса и птицы»	10		
	<b>Практические занятия</b>	10	10	

	<p>Практическое занятие №6 1.Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса. 2.Составление технологических карт на блюда из мясной гастрономии и мяса.</p> <p>Лабораторная работа №8 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии , мяса и мяса птицы(птица отварная с гарниром) 2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд .</p> <p>Лабораторная работа №9 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии , мяса и мяса птицы(филе птицы под майонезом) 2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд</p> <p>Лабораторная работа №10 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии , мяса и мяса птицы(язык заливной) 2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд . 6</p> <p>Лабораторная работа №11 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии , мяса и мяса птицы(террин из мяса) 2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд .</p> <p>Лабораторная работа №12 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии , мяса и мяса птицы(студень из мяса) 2.Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд .</p>			
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	35		
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем. Новые направления и особенности технологических режимов при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Работа над проектами по решению нестандартных производственных ситуаций, технологическими схемами, картами. Составления таблиц по темам: - Сроки тепловой обработки овощей и грибов, мяса, птицы, рыбы и нерыбного водного сырья при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции - Формы нарезки овощей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Оформление наглядных пособий. Работа с Интернет-ресурсами.</p>			
Промежуточная аттестация	<b>Дифференцированный зачет</b>			

<b>Всего</b>		<b>183</b>	<b>66</b>	
<b>Практическая подготовка</b>	<b>7 семестр</b>			ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
	УП.01 Учебная практика	<b>36</b>	36	
	<b>8 семестр</b>			
	ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	<b>36</b>	36	
Промежуточная аттестация	Экзамен по профессиональному модулю			ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
	<b>Итого:</b>	<b>255</b>	<b>138</b>	

### 3. Условия реализации профессионального модуля

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Учебный кулинарный цех**. Помещение цеха должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

##### **Учебный кулинарный цех.**

*Оборудование учебного кабинета:*

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Оборудование и инвентарь:

-Весы настольные электронные

-Пароконвектомат

-Конвекционная печь

-Микроволновая печь

-Расстоечный шкаф

-Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

-Плита wok Гриль саламандра

-Электроблинница

-Электромармиты

-Кофемашинa с капучинатором Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

-Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

-Шкаф холодильный

-Шкаф морозильный

-Шкаф шоковой заморозки

-Льдогенератор

-Охлаждаемый прилавок-витрина

-Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой

-Гранитор

-Тестораскаточная машина

-Планетарный миксер

-Диспансер для подогрева тарелок

-Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

-Мясорубка

-Слайсер

-Машина для вакуумной упаковки

-Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

-Процессор кухонный

-Овощерезка

-Миксер для коктейлей

-Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания,

-взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

-Кофемолка

-Лампа для карамели

-Аппарат для темперирования шоколада

-Стол с охлаждаемой поверхностью

-Стол с гранитной поверхностью

- Стол с деревянной поверхностью
- Сифон Газовая горелка (для карамелизации)
- Барная станция для порционирования соусов
- Набор инструментов для карвинга
- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная

### **Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет**

*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:*

- Автоматизированное рабочее место библиотекаря
- Автоматизированное рабочее место читателей
- Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ
- Принтер
- Сканер
- Стеллажи для книг
- Кафедра
- Выставочный стеллаж
- Каталожный шкафа
- Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

### **Помещение для самостоятельной работы**

*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:*

- Автоматизированные рабочие места обучающихся
- Парты (2-х местные)
- Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основная литература*

- 1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. - М.: Форум, Инфра-М, 2018. - 176 с.
3. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания / Ф. Мюллер. - М.: Экономика, 2019. - 136 с.

*Дополнительная литература:*

- 1.Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.
- 2.Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

*Журналы:*

1. Наша кухня. Выпечка. Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vurechka-7-iyul-.html>
- 2.«Просто вкусно и полезно» Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html> 5.

5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и</li> </ul>	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении поставленных задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает поставленных задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ, лабораторных работ.</p> <p>Выполненных заданий</p> <p>Устный опрос</p> <p>Заслушивание и оценивание сообщений, обсуждение и размышления.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>

<p>дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов</li> </ul>		
---	--	--

приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.		
---	--	--