

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

 УТВЕРЖДАЮ
Директор МпК
С.А. Махновский
« 23 » марта 2017 г.

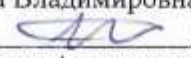
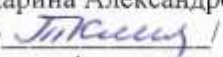
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Магнитогорск, 2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» актуализирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /
Ирина Владимировна Авдюшина
Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /
Марина Александровна Ильина
Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /
Татьяна Александровна Климова
Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
/Ольга Юрьевна Медведева
Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
 /Марина Юрьевна Пестрякова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»
председатель  И.В. Авдюшина
Протокол № 7
от « 14 » 03 2017г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4
от « 23 » 03 2017г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от « 19 » 03 2017г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РИ-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	34
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	36

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочей профессии «Повар» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- 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;
- декорирование 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 режим, 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 тарелки 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 готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

практики – 144 часа включая:

учебной практики – 72 часа

производственной практики- 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, 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.
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), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3	Раздел 1 ПМ.02 Процессы приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	204	136	68	-	68			
ПК 2.1-2.3	Т.02.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	153	102	51		51			
ПК 2.1-2.3	Т.02.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок	51	34	17		17			
ПК 2.1-2.3	Учебная практика, час.	72						72	
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности), час.	72							72
	Всего , час.	348	136	68	-	68		72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы профессионального модуля и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций.	1	
Раздел ПМ.02 Процессы приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 02.01.01. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		
	Тема 1 Значение сложных холодных блюд и закусок в питании.		
	1.1.1 Холодные блюда и закуски. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Значение их в питании. Сложные холодные соусы. Пищевая ценность холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок. Технология приготовления сложных холодных соусов, ассортимент. Применение различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов. Правила подбора и декорирования холодными соусами. 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. Варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и	3	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	заготовок к ним.		
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд»	4	3
	Тема 2 Приготовление бутербродов и закусок из хлеба.		
	2.1Классификация, ассортимент и технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба. Открытые, комбинированные бутерброды, а так же сэндвичи и канапе, технология их приготовления, варианты оформления и сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе, легких закусок. Температурный и санитарный режим. Требования к безопасности приготовления и хранения бутербродов и закусок из хлеба. Закуски для банкета фуршет с использованием выпечных изделий. Способы приготовления. Использование изделий из заварного теста, профитролей, булочек, розеток из сыра для приготовления закусок для банкета фуршет Требование к качеству. Варианты оформления. Температурный и санитарный режим. Требования к безопасности приготовления и хранения.	4	1
	Практическая работа № 1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов и закусок из хлеба. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов и закусок из хлеба.	4	2
	Лабораторная работа №1 Приготовление бутербродов. Органолептическая оценка качества.	4	2
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: «Риски в области безопасности процессов приготовления»	2	3
	Тема 3 Организация приготовления салатов и винегретов.		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	3.1 Общие правила приготовления и оформления салатов. Ассортимент и технологический процесс приготовления салатов и винегретов. Наиболее распространенные способы приготовления сложных салатов и салатов-коктейлей. Органолептическая оценка качества продуктов, используемых для приготовления салатов и винегретов. Ассортимент сложных салатов и винегретов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления. Требования к качеству. Требования к безопасности приготовления и хранения.	4	1
	Практическое занятие № 2 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления салатов и винегретов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, винегретов.	2	
	Лабораторная работа №2 Приготовление сложных салатов и винегретов	4	2
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: «Варианты оформления и подачи сложных салатов и салатов-коктейлей из отварных и припущенных овощей, винегретов».	4	3
	3.2 Национальные салаты России и уральского региона. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству. Варианты оформления и подачи сложных салатов с использованием плодов и ягод. Температурный и санитарный режим. Требования к безопасности приготовления и хранения	4	1
	Лабораторная работа № 3 Приготовление фирменных сложных салатов.	4	2
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Приготовление, ассортимент национальных салатов России и уральского региона».	4	3
	Тема 4 Организация приготовления холодных блюд и закусок.		
	4.1 Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	холодных блюд, закусок. Классификация сложных холодных блюд и закусок. Основные правила приготовления сложных холодных блюд, закусок и холодных соусов к ним, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Требования к безопасности приготовления и хранения		
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: «Декорирование блюд сложными холодными соусами».	2	3
	4.2 Организация процесса приготовления сложных холодных блюд закусок с использованием овощей и грибов. Приготовление щербетов и икр. Особенности приготовления, ассортимент данных сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок с использованием баклажан, помидор, сладкого перца. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Температурный и санитарный режим. Требования к безопасности приготовления и хранения	3	1
	Контрольная работа №1 Приготовление салатов и закусок с использованием огурцов, разных овощей и грибов	1	2
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: « Приготовление, ассортимент сложных холодных закусок с использованием огурцов, разных овощей и грибов ». Подготовить презентацию на тему: «Декорирование блюд сложными холодными соусами».	4	3
	Тема 5 Организация приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.		
	5.1 Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление и ассортимент сложных холодных блюд и закусок из рыбы,	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Декорирование сложных холодных блюд из рыбы сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы.		
	5.2 Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Декорирование сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбных консервов и пресервов. Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбных консервов и пресервов. Декорирование сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из рыбных консервов и пресервов.	4	1
	Практическая работа № 3 Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.	4	2
	Лабораторная работа № 4 Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием рыбы и нерыбных продуктов моря.	4	2
	Лабораторная работа № 5 Приготовление фирменных сложных холодных блюд и закусок с использованием рыбы и рыбной гастрономии	4	2
	Самостоятельная работа	4	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	Подготовить презентацию на тему: «Варианты оформления и подачи сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря».		
	Тема 6 Организация приготовления холодных блюд из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов.		
	6.1Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов. Приготовление и ассортимент сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Варианты комбинирования различных способов приготовления Декорирование сложных холодных блюд из мяса сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из мяса.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: «Декорирование сложных холодных блюд из мяса сложными холодными соусами».	4	3
	6.2Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мясной гастрономии и мясных субпродуктов. Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных холодных блюд из мясной гастрономии. Декорирование сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из мясной гастрономии. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из мясной гастрономии.	3	1
	Практическая работа № 4 Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.	4	2
	Лабораторная работа № 6 Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием мяса и мясной гастрономии	4	2
	Лабораторная работа № 7 Приготовление фирменных сложных холодных блюд и закусок с использованием	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	мяса и мясной гастрономии		
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Риски в области безопасности процессов приготовления и готовых сложных холодных блюд из мяса».	4	3
	Тема 7 Организация приготовления холодных блюд из птицы.		
	7.1 Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Приготовление и ассортимент сложных холодных блюд и закусок из птицы и кролика, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Декорирование сложных холодных блюд из птицы и кролика сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из птицы и кролика.	2	1
	Практическая работа № 5 Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам	3	2
	Лабораторная работа № 8 Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	3	2
	Контрольная работа № 2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	1	2
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Ассортимент, приготовление сложных холодных блюд из птицы».	4	3
	Тема 8 Организация приготовления сложных холодных блюд из яиц, сыра и творога.		
	8.1 Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из яиц, сыра и творога. Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных холодных блюд из яиц. Декорирование сложными холодными соусами.	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из яиц. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из яиц.		
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Ассортимент, приготовление сложных холодных блюд из яиц, сыра, творога».	4	3
	Тема 9 Организация приготовления рулетов и паштетов, студней и заливных блюд.		
	9.1 Организация процесса приготовления рулетов Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки рулетов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления рулетов. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Температурный и санитарный режим. Требования к качеству готовых рулетов. Организация процесса приготовления студней и паштетов. Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки студней и паштетов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления студней и паштетов. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Варианты оформления тарелки и блюд сложными соусами. Температурный и санитарный режим. Требования к качеству готовых студней и паштетов. Организация процесса приготовления сложных заливных блюд. Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных заливных блюд. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных заливных блюд. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Температурный и санитарный режим. Требования к качеству готовых сложных заливных блюд.	6	1
	Лабораторная работа № 9 Приготовление сложных рулетов, паштетов и заливных блюд.	3	2
	Самостоятельная работа	6	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	Подготовить презентацию на тему: «Способы оформления, декорирование соусом заливных блюд из мяса, рыбы, птицы».		
	Содержание	.	
	Тема 1 Особенности организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
	1.1 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов. Назначение, расположение, режим работы, холодного цеха. Обеспечение соблюдения последовательности технологического процесса. Ассортимент выпускаемой продукции. Порядок подбора и размещения оборудования. Оснащение цеха кухонной посудой и инвентарем Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.	4	1
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой	4	3
	1.2 Методы подачи блюд. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температурному режиму подачи сложной холодной кулинарной продукции. Методы подачи блюд: французский («в обнос»), английский (с применением подсобного столика), русский(с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложной холодной кулинарной продукции, соусов.	5	1
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой	5	3
Т.02.01.02 Эксплуатация	Содержание		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок	Виды механического оборудования и его безопасное использование в процессе приготовления сложной холодной кулинарной продукции Машины для нарезки овощей: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила сборки и техники безопасности, отличительные особенности.	2	1
	Практическое занятие 1 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки овощей.	3	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации на тему «Современные машины для нарезки овощей». Заполнениетаблицытехнические характеристикимашин для нарезки овощей.	2	3
	Машины для протираия и перемешивания овощей: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила сборки и техники безопасности, отличительные особенности.	2	1
	Практическое занятие 2 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для протираия и перемешивания овощей.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации на тему «Машины для протираия и перемешивания овощей» Заполнениетаблицытехнические характеристикимашин для нарезки овощей.	3	3
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности.	2	1
	Практическое занятие 3 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки хлеба.	2	2
	Практическое занятие 4 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки гастрономических товаров, слайсеры.	2	2
	Самостоятельная работа Заполнениетаблицы технических характеристик	3	3
	Весоизмерительное оборудование: назначение, классификация по различным признакам, индексация весов. Требования, предъявляемые к весам. Весы механические: общие принципы устройства. Весы электронные: общие принципы устройства, правила эксплуатации.	2	1
	Практическое занятие 5 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик весов механических	4	2
	Практическое занятие 6 Изучения устройства и принципа действия, правил	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	безопасной эксплуатации и технических характеристик весов электронных		
	Самостоятельная работа Подготовка презентации на тему «Весомизмерительноеоборудование используемое на поп г. Магнитогорска»	3	3
	Виды холодильного оборудования для хранения сложных холодных блюд и соусов.	2	
	Охлаждаемые прилавки: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности	3	1
	Практические занятия 7 Изучения устройства и принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик охлаждаемых прилавков.	2	2
	Устройство принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технических характеристики охлаждаемых столов.	2	2
	Самостоятельная работа Заполнение таблиц технических характеристик	4	3
	Охлаждаемые витрины: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности. Салладеты	1	1
	Самостоятельная работа Подготовка презентации на тему «Холодильное оборудование для холодного цеха и реализации готовой холодной продукции».	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
Учебная практика		72	
Виды работ			
- Организация рабочего места для приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление канапе, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление легких и сложных холодных закусок, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных холодных блюд, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных холодных соусов, в соответствии со Сборником рецептур; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки.		72	2
Производственная практика (по профилю специальности)		72	
Виды работ			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	- Анализ работы холодного цеха в соответствие с правилами и нормами; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки;	30	2
	- приготовление канапе в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление холодных закусок в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных блюд в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных соусов и заправок в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия. - оформление и подача блюд в соответствии с правилами.	42	2
Всего		348	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного производства»; лаборатории – учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей машин;
- образцы учебного оборудования;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, инструменты);

Технические средства обучения:

- Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации.
Учебно-методическая документация, дидактические средства

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Ванны моечные двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;

Весы ВНЦ – 10

Стол профессиональные СП-2/1500/600

Холодильник "Юрюзань"

Фарфоровая посуда и металлическая посуда, стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте;

Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм

Наборы ножей для карвинга

Весы ВТ-15 электронные;

Блендер "KENWOOD" BL 745;

Блендер DEXP SX-100;

Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE

Доски разделочные;

Измельчитель Bosch MMR 08A1

Кастрюли стальные, эмалированные различной емкости

Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL

Кофемолка электрическая Ладомир;

Электроплита ПЭ-4Ш

Миксер проф-ый "KENWOOD KMC 560";

Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 ";

Морозильная камера "Стинол";

Посудомоечная машина "Fagor" FI-30

Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски

Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010

Шкаф холодильн. со стеклом CHEJ BONVINI 400 BGC

Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол";

Шкаф холодильн. со стеклом CHEJ BONVINI 400 BGC

Мясорубка электрическая "Panasonic"

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- образцы учебного оборудования;
- инструменты и инвентарь
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и наличием доступа в электронную информационно – образовательную среду организации и их соответствие ФГОС и учебному плану.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. **Авдюшина И. В.** Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ; И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true>. – Макрообъект.
2. **Климова, Т. А.** Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true>. – Макрообъект.
3. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=21396>

Дополнительные источники

1. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/809878>
2. **Климова, Т. А.** Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон.опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true>. – Макрообъект
3. **Серова, И. В.** Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. -

Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:
<https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true>. – Макрообъект.

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>
 Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора ¹	Срок действия лицензии ²
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>ШефЭксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, производится в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукция общественного питания.

График освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции предполагает последовательное освоение МДК.01.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно - практические занятия. В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего контроля умений, знаний, практического опыта студентов. С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатывается учебно-методический комплекс, проводятся консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года

Мастера:

наличие среднего /или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок - выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок - организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок - оценка качества канапе, легких и сложных холодных закусок	Текущий контроль в форме: -защиты практических и лабораторных занятий; -реферирование -решение ситуационных задач -докладов, сообщений -составлений технологической документации -подготовки презентаций -контрольных работ по темам МДК; Дифференцированный зачет по МДК.02.01
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-1 организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных	Зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности). Итоговый контроль: Экзамен квалификационный по профессиональному модулю

	холодных блюд из рыбы, мяса и птицы - оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных соусов - организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных соусов - оценка качества сложных холодных соусов	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для	

	приготовления сложной кулинарной продукции	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- использование различных источников, включая электронные	
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с программой Шеф-Эксперт	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции	

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Раздел 2 Приготовление бутербродов и закусок из хлеба.		
Закуски для банкета фуршет с использованием выпечных изделий.	Проблемная лекция	Вопрос: Банкет фуршет и где его проводят. Проблема: какие выпеченные изделия, лучше использовать для каких закусок, их сочетание и оформление.
Практическое занятие1 Техника приготовление украшений для сложных холодных блюд.	Деловая игра	Группа студентов разбивается на подгруппы и каждая подгруппа осваивает технику приготовлений украшений и демонстрирует свое оформление для сложных холодных блюд из овощей
Раздел 3 Организация приготовления салатов и винегретов.		
Общие правила приготовления и оформления салатов. Ассортимент и технологический процесс приготовления салатов из свежих овощей.	Урок-презентация	1.Студенты заранее получают задание: - классификация салатов из овощей; - ассортимент; - приготовление; - оформление, отпуск. 2.Демонстрация презентаций студентами. 3. Обсуждение информации.
Раздел 5 Организация приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.		
Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря.	Семинар «Приготовление сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря, их пищевая ценность».	1.Подготовка к семинару в микрогруппах 2. Обсуждение вопросов семинара 3. Подведение итогов
Раздел 6 Организация приготовления холодных блюд из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов.		
Классификация, ассортимент и технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов.	Лекция-визуализация	Преподаватель передает лекцию, студентам сопровождая показом различных рисунков, структурно-логических схем, конспекта с помощью ЭВМ (слайды, видеозапись, интерактивная доска).
Раздел 7 Организация приготовления холодных блюд из птицы.		
Лабораторная работа 5 Приготовление сложных холодных закусок с использованием	Деловая игра	Деловая игра. Создаются бригады «поваров» в кол-ве 4-х человек, один бригадир. Первая часть игры- приготовление блюд

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Раздел 2 Приготовление бутербродов и закусок из хлеба.		
сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.		для конкурса; Вторая часть игры – дегустация в зале. «Технолог» дегустирует блюдо и заполняет карточку оценки.
Раздел 10 Организация приготовления сложных заливных блюд.		
Организация процесса приготовления сложных заливных блюд из рыбы, сельскохозяйственной птицы и дичи.	Лекция-диалог	Изложение материала подается через серию вопросов, на которые студенты отвечают непосредственно в ходе лекции. Вопросы преподаватель формулирует на основе ситуаций встречавшихся студентам на практике.
Тема 2 Особенности организации обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов и классов.		
Торговые помещения для обслуживания потребителей.	Эвристическая беседа Решение проблемы «Определение площади и состава торговых помещений в зависимости от типа и мощности предприятия»	Преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого, и таким образом подводит студентов к правильным выводам по проблеме.
Методы подачи блюд	Инсценирование ситуаций и задач	Студенты отрабатывают типичные профессиональные ситуации, навыки или умения: - получение посуды и приборов; - осуществление подачи блюд используя различные методы;
Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
Машины для нарезки овощей	Урок-презентация Лекция визуализация	Слайд-презентации позволяют эффектно и наглядно представить содержание, выделить и проиллюстрировать оборудование. Обучающиеся принимают участие в подготовке презентаций. После просмотра заполняют таблицу технических характеристик и дают сравнительную характеристику оборудованию, определяют преимущества или недостатки.
Весомизмерительное оборудование	Коллективная мыслительная деятельность	Обучающиеся заполняют таблицу классификации весов. Дают сравнительную характеристику. Обсуждают «плюсы» и «минусы» различных видов весов.

2.Активные и интерактивные методы применяются также при организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся. Активизации учебной деятельности способствуют такие формы заданий самостоятельной работы как подготовка рефератов и докладов, презентации, поиск информации в различных источниках, в том числе в Интернете.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Кол-во часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел Процессы приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		*	
Тема 02.01.01. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Практическая работа № 1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов и закусок из хлеба. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов и закусок из хлеба.	4	У3
	Лабораторная работа №1 Приготовление бутербродов. Органолептическая оценка качества.	4	У1-У6
	Практическое занятие № 2 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления салатов и винегретов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, винегретов.	2	У3
	Лабораторная работа №2 Приготовление сложных салатов и винегретов	4	У1-У6
	Лабораторная работа № 3 Приготовление фирменных сложных салатов.	4	У1-У6
	Практическая работа № 3 Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.	4	У3
	Лабораторная работа № 4 Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием рыбы и нерыбных продуктов моря.	4	У1-У6
	Лабораторная работа № 5 Приготовление фирменных сложных холодных блюд и закусок с использованием рыбы и рыбной гастрономии	4	У1-У6
	Практическая работа № 4 Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.	4	У3
	Практическая работа № 5 Составление инструкционных карт.	3	У3

	Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.		
	Лабораторная работа № 6 Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием мяса и мясной гастрономии	4	У1-У6
	Лабораторная работа № 7 Приготовление фирменных сложных холодных блюд и закусок с использованием мяса и мясной гастрономии	4	У1-У6
	Лабораторная работа № 8 Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	3	У1-У6
	Лабораторная работа № 9 Приготовление сложных рулетов, паштетов и заливных блюд.	3	У1-У6
Тема 02.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Практическое занятие 1 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки овощей.	3	У4
	Практическое занятие 2 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для протираания и перемешивания овощей.	2	У4
	Практическое занятие 3 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки хлеба.	2	У4
	Практическое занятие 4 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки гастрономических товаров, слайсеры.	2	У4
	Практическое занятие 5 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик весов механических	4	У4
	Практическое занятие 6 Изучения устройства и принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик весов электронных	2	У4
	Практические занятия 7 Изучения устройства и принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик охлаждаемых прилавков	2	У4
ИТОГО		68	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Раздел 3.1 Рабочей программы дополнить следующим: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.2018 г. Протокол № 1	
3	4.2 Информационное обеспечение обучения	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . – Макрообъект. 2. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. 3. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект 4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://new.znaniy.com/read?id=339104 Дополнительная литература 1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znaniy.com/read?id=112074 2. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true. – Макрообъект.		
	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол № 1	
		МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;		

	Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С) ; Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beapn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;		
--	---	--	--

	Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВГС; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые; Банкетный текстиль Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Диaproектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно УП.02.01 Учебная практика Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" ВМ		
--	--	--	--

	2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С) ; Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12Е; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772		
--	---	--	--

		мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВГС; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые; Банкетный текстиль		
	Условия реализации профессионального модуля	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами "Юрайт" (Контракт № К-55-20 от 25.08.2020 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), "BOOK.RU" (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г. Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЛАНЬ (Контракт № К-58-20 от 13.08.2020 г. ООО «Издательство ЛАНЬ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: Основная литература 5. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ; И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . - Макрообъект. 6. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		d?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. 7. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект 8. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=339104 Дополнительная литература 3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=112074 Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект.		
--	--	--	--	--