

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

СВЕТЛАНА
Директор МпК
С. А. Махитовский
19.02.10



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, 2018

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработана 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»  Ирина Владимировна Авдюшина

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Марина Александровна Ильина

Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»

 Ольга Юрьевна Медведева

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

«Сферы обслуживания»

председатель  И.В. Авдюшина


Протокол № 4 от  2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «1»  2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от  2018г.

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 протирания 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 протирания и перемешивания овощей.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации на тему «Машины для протирания 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
	Весомизмерительное 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 «Весомизмерительное оборудование 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			
<ul style="list-style-type: none"> - 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
	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ работы холодного цеха в соответствие с правилами и нормами; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки; 	30	2
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 CHEЖ BONVINI 400 BGC

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

Шкаф холодильн. со стеклом CHEЖ 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных занятий; -реферирование -решение ситуационных задач -докладов, сообщений -составлений технологической документации -подготовки презентаций -контрольных работ по темам МДК; <p>Дифференцированный зачет по МДК.02.01</p> <p>Зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности).</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> -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 холодных блюд из рыбы, мяса и птицы - оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы 	<p>Итоговый контроль:</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный по профессиональному модулю</p>

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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	- использование различных источников, включая электронные	

личностного развития		
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	В - 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 приготовления украшений для сложных холодных блюд.	Деловая игра	Группа студентов разбивается на подгруппы и каждая подгруппа осваивает технику приготовления 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 морепродуктов.		
Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов.	Семинар «Приготовление сложных холодных блюд из морепродуктов, 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: https://magtu.informsystema.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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		<p>me=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект</p> <p>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.znaniyum.com/read?id=339104</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>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.znaniyum.com/read?id=112074</p> <p>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.</p>		
	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	
		<p>МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>Лаборатория Учебный кулинарный цех.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Холодильник "Юрюзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроемкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p>		

	<p> Миксер-барбекю UFESA BB 24; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столешницы 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 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 "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (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; Столешницы профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; 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, </p>		
--	--	--	--

	<p>практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Диапроектор;</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018,</p> <p>Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p> <p>УП.02.01 Учебная практика</p> <p>Лаборатория Учебный кулинарный цех.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Холодильник "Юрюзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроемкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p> <p>Миксер-барбекю UFESA BB 24;</p> <p>Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale;</p> <p>Таймер электронный;</p> <p>Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p> <p>Соковыжималка;</p> <p>Соковыжималки Endeavor Sigma-65;</p> <p>Столы рабочие островные СПО 18/600;</p> <p>Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С) ;</p> <p>Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;</p> <p>Тостер;</p> <p>Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;</p>		
--	---	--	--

		<p>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 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 "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (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 профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGS; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые; Банкетный текстиль</p>		
	Условия реализации профессионального модуля	<p>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:</p> <p>Основная литература</p> <p>5. Организация и технология производства сложной</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>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.</p> <p>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?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>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</p> <p>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.</p>		
--	--	--	--	--