

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение**

«Павловский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р.п.Павловка 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)

Председатель Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 26 » _____ 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 24 » _____ 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта 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, лёгких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- **уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, лёгких 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, лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **408** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **272** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **136** часов;

Учебной практики – **72** часа.

Производственной практики-**72** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

4.3.2. *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, лёгких 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 (подчинённых), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Форма итоговой аттестации- экзамены	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					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
	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	408	272	136		136		72	72
ПК 2.1.	Раздел 1. Канapé, лёгкие и сложные холодные закуски	150	100	56		50		24	24
ПК 2.2.	Раздел 2. Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	150	100	50		50		42	42
ПК 2.3.	Раздел 3. Сложные холодные соусы	108	72	36		36		6	6
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							
	Всего:	552	272	142		136		72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 02)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов				Уровень освоения
		Макс. нагр.	Аудиторных		Самост. работа студент.	
			Теор.	ЛР и ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок		408	136	136	136	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						
Раздел 1. Канapé, лёгкие и сложные холодные закуски		150	50	50	50	
Тема 1.1. Холодные блюда и закуски	ОК.1. Понимание сущности и социальной значимости специальности, проявление к ней устойчивого интереса.					
	<i>Содержание</i>	18	6	6	6	
	1 Понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент.	1	1			2
	2 Сырьё: совместимость, взаимозаменяемость, рациональное использование.	1	1			2
	ОК.2. Организация процессов и видов обработки, выбор ресурсосберегающих технологий при формировании качества продукции.					
	3 Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	1	1			2
	4 Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в т.ч. заказных, банкетных, фирменных.	1	1			2
	5 Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения холодной продукции.	1	1			2
	6 Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №1</i>			6		
	1 Подбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		
	2 Проведение органолептической оценки сырья.	1		1		
	3 Разработка мер по избеганию рисков в области безопасности приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		
	4 Составление правил приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		
	5 Составление правил оформления холодных блюд и закусок.	1		1		
6 Составление правил отпуска холодных блюд и закусок.	1		1			
<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6	

	1	Разработка ассортимента сырья для приготовления холодных блюд и закусок.	1			1	2	
	2	Оформление таблиц «Критерии органолептической оценки сырья для приготовления холодных блюд и закусок».	1			1	2	
	3	Подготовка рефератов «Новые виды сырья для приготовления холодных блюд и закусок».	1			1	2	
	4	Подготовка рефератов «Экзотические виды сырья для приготовления холодных блюд и закусок».	1			1	2	
	5	Подготовка докладов «Современное оформление холодных блюд и закусок».	1			1	2	
	6	Подготовка докладов «Креативные идеи оформления холодных блюд и закусок».	1			1	2	
	<i>Содержание</i>		18	4	8	6		
Тема 1.2. Канapé	1	Ассортимент.	1	1			2	
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1				2	
	3	Варианты сочетаемости хлебулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении.	1	1			2	
	4	Технология приготовления канapé.	1	1			2	
	5	Варианты оформления канapé.	1				2	
	6	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канapé. Требования к качеству готовых канapé.	1	1			2	
	<i>Практическое занятие № 2</i>					2		
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1			1		
	2	Разработка новых видов продукции.	1			1		
	<i>Лабораторная работа №1</i>					6		
	1	Определение последовательности технологических операций приготовления канapé.	1			1		
	2	Оценка качества сырья, подготовка к производству.	1			1		
	3	Приготовление и отпуск канapé.	1			1		
	4	Органолептическая оценка.	1			1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						6	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1				1	
	2	Составление технологических карт.	1				1	
	3	Составление технико-технологических карт.	1				1	
	4	Разработка технологического процесса приготовления канapé.	1				1	
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1				1	
	6	Составление таблицы «Требования к качеству канapé».	1				1	
		<i>Содержание</i>		12	4	4	4	

Тема 1.3. Бутерброды	ОК.10. Применение полученных знаний, умений, ориентирование при выполнении воинских обязанностей						
	1	Классификация, ассортимент бутербродов.	1	1			2
	2	Особенности приготовления и отпуска бутербродов.	1	1			2
	3	Классификация, ассортимент бутербродных тортов.	1	1			2
	4	Особенности приготовления и отпуска бутербродных тортов.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №3</i>				4		
	1	Ознакомление с ассортиментом продукции столовой Рябина	1		1		
	2	Ознакомление с ассортиментом продукции кафе	1		1		
	3	Анализ ассортимента продукции .	1		1		
	4	Составление рекомендаций.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление отчёта по экскурсии.	1			1	2
	3	Подготовка сообщений .	1			1	2
	4	Подготовка сообщений .	1			1	2
	Тема 1.4. Лёгкие холодные закуски	<i>Содержание</i>		18	4	8	6
1		Ассортимент, варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении лёгких закусок.	1	1			2
2		Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
3		Технология приготовления, температурный и санитарный режимы, правила приготовления салатов и винегретов.	1				2
4		Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов и винегретов.	1	1			2
5		Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	1	1			2
6		Требования к качеству готовых лёгких холодных закусок.	1				2
<i>Практическое занятие №4</i>				2			
1		Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		
2		Разработка новых видов продукции.	1		1		
<i>Лабораторная работа №2</i>				6			
1		Определение последовательности технологических операций приготовления лёгких холодных закусок.	1		1		
2		Оценка качества сырья, подготовка к производству.	1		1		
3		Приготовление и отпуск лёгких холодных закусок.	1		1		
4		Органолептическая оценка.	1		1		
<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6		

	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления лёгких холодных закусок.	1			1	2
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству лёгких холодных закусок».	1			1	2
Тема 1.5. Сложные холодные закуски	<i>Содержание</i>		18	4	8	6	
	1	Ассортимент, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1				2
	3	Технология приготовления сложных холодных закусок.	1	1			2
	4	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных закусок.	1	1			2
	5	Варианты оформления сложных холодных закусок.	1	1			2
	6	Требования к качеству готовых сложных холодных закусок.	1				2
	<i>Практическое занятие №5</i>				2		
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		
	2	Разработка новых видов продукции.	1		1		
	<i>Лабораторная работа №3</i>				6		
	ОК.7. Проявление ответственности при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценка результатов выполненных заданий						
	1	Определение последовательности технологических операций приготовления сложных холодных закусок.	1		1		
	2	Оценка качества сырья, подготовка к производству.	1		1		
	3	Приготовление и отпуск сложных холодных закусок.	1		1		
	4	Органолептическая оценка.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок.	1			1	2	
5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2	
6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных закусок».	1			1	2	
Тема 1.6.	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Виды технологического оборудования и его безопасное	1	1			2

Оборудование и инвентарь для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок		использование.					
	2	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №6</i>				2		
	1	Оборудование для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	1		1		
	2	Инвентарь для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление таблиц «Оборудование и инвентарь холодных цехов».	1			1	2
	2	Составление инструкций по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря для холодных цехов.	1			1	2
Тема 1.7. Правила подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Посуда и приборы для подачи.	1	1			2
	2	Методы сервировки, способы и температура подачи.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №7</i>				2		
	1.	Расчёт необходимого количества, подбор посуды, приборов для подачи.	1		1		
	2	Сервировка стола, подача блюд.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление таблиц расчёта посуды и приборов по меню.	1			1	2
2	Выполнение схем сервировки столов.	1			1	2	
Тема 1.8. Организация работы холодного цеха для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	ОК.3. Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных блюд.						
	<i>Содержание</i>		12	4	4	4	
	1	Отличительные особенности организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.	1	1			2
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к производству.	1	1			2
	3	Оборудование, инвентарь, инструменты цеха, их размещение	1	1			2
	4	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления холодных закусок.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №8</i>				4		
	1	Составление схем организации технологических процессов.	1		1		
	ОК.6. Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями						
	2	Анализ организации работы и разработка рекомендаций производства действующего предприятия.	1		1		
	3	Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов.	1		1		
	4	Подбор оборудования и инвентаря для холодных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	1		1		

	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Оформление схем организации технологических процессов.	1			1	
	2	Оформление рекомендаций производства действующего предприятия.	1			1	
	3	Подготовка сообщений «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок».	1			1	
	4	Подготовка сообщений «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок».	1			1	
Тема 1.9. Диетические холодные блюда и закуски	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №9</i>					1	
	1	Разработка ассортимента.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
Тема 1.10. Холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд	ОК.5. Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности						
	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №10</i>					2	
	1	Анализ деятельности действующих предприятий сети фаст-фуд.	1		1		
	2	Разработка рекомендаций.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Составление отчётных работ.	1			1	2
	2	Оформление отчётных работ.	1			1	2
Тема 1.11. Холодные блюда и закуски для банкетов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	ОК.8. Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов						
	1	Ассортимент холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №11</i>					2	
	1	Разработка технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок для банкетов.	1		1		
	2	Оформление технологической документации.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка рефератов «Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	1			1	2
	2	Оформление рефератов «Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	1			1	2
	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
1	Технология приготовления холодных блюд и закусок современной	2	2			2	

Тема 1.12. Холодные блюда и закуски современной русской кухни		русской кухни.					
	<i>Практические занятия 12</i>						
	1	Разработка ассортимента.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						
	1	Оформление технологической документации.	2			2	2
Тема 1.13. Холодные блюда и закуски мировой кулинарии	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок в мировой кулинарии.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №13</i>				1		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
Тема 1.14. Детские холодные блюда и закуски	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления детских холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №14</i>				1		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
Тема 1.15. Арт-визаж холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	ОК.9. Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности						
	1	Способы декорирования.	1	1			2
	2	Современные направления.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №15</i>				2		
	1	Разработка композиций.	1		1		
	2	Декор.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка презентаций.	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
Тема 1.16. Автоматизация технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок.	1	1			2
	2	Автоматизированные линии приготовления холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №16</i>				2		
	1	Разработка автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		
	2	Подбор оснащения автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление технологических процессов для автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок.	1			1	2

	2	Составление схем приготовления холодных блюд и закусок на автоматизированных линиях.	1			1	2
Тема 1.17. Ресурсосберегающие технологии приготовления холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №16</i>				1		
	1	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении холодных блюд и закусок.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						1
1	Подготовка презентаций.		1			1	3
Учебная практика Виды работ 1. Ведение процесса приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов : - открытые бутерброды; - закрытые бутерброды; - комбинированные бутерброды; - горячие бутерброды; закусочные (канапе). 2. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок. - Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. - Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной			24				
Производственная практика Виды работ 1. Ведение процесса приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов : - открытые бутерброды; - закрытые бутерброды; - комбинированные бутерброды; - горячие бутерброды; закусочные (канапе). 2. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок. - Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. - Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного.			24				

Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной						
Раздел 2. Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		150	50	50	50	
Тема 2.1. Сложные холодные блюда из рыбы	<i>Содержание</i>	24	8	8	8	
1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2
3	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы.	1	1			2
5	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Варианты оформления.	1	1			2
6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	1			2
7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из рыбы и заготовок для них.	1	1			2
8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2
<i>Практическое занятие №17</i>				2		
1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		
2	Разработка новых видов продукции.	1		1		
<i>Лабораторная работа №4</i>				6		
1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1		1		
2	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		
3	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		
4	Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		
5	Сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		
6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1		1		
<i>Самостоятельная работа студентов</i>					8	
1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
2	Составление технологических карт.	1			1	2
3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1			1	2
5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из рыбы».	1			1	2

	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из рыбы».	1			1	2
	8	Подготовка рефератов «Банкетные блюда из рыбы».	1			1	2
Тема 2.2. Сложные холодные блюда из мяса	<i>Содержание</i>		24	8	8	8	
	1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.	1	1			2
	4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса.	1	1			2
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд. Варианты оформления.	1	1			2
	6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	1			2
	7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса и заготовок для них.	1	1			2
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №18</i>					2	
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1			1	
	2	Разработка новых видов продукции.	1			1	
	<i>Лабораторная работа №5</i>					6	
	1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса.	1			1	
	2	Приготовление сложных холодных блюд из мяса.	1			1	
	3	Приготовление сложных холодных блюд из мяса.	1			1	
	4	Оформление и отделка сложных холодных блюд из мяса.	1			1	
	5	Сервировка и оформление сложных холодных блюд из мяса.	1			1	
	6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1			1	
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						8
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.	1			1	2
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из мяса».	1			1	2
	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из мяса».	1			1	2

Тема 2.3. Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы	8	Подготовка рефератов «Банкетные блюда из мяса».	1			1	2	
	<i>Содержание</i>		24	8	8	8		
	1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2	
	2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2	
	3	Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.	1	1			2	
	4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из птицы.	1	1			2	
	5	Варианты оформления.	1	1			2	
	6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	1			2	
	7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и заготовок для них.	1	1			2	
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2	
	<i>Практическое занятие №19</i>					2		
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1			1		
	2	<i>ФРЗС</i> Разработка новых видов продукции.	1			1		
	<i>Лабораторная работа №6</i>					6		
	1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			1		
	2	Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			1		
	3	Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			1		
	4	Оформление и отделка сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			1		
	5	Сервировка и оформление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			1		
	6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1			1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						8	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1				1	2
	2	Составление технологических карт.	1				1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1				1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1				1	2
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1				1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1				1	2

	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1			1	2
	8	Подготовка рефератов «Банкетные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1			1	2
Тема 2.4. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<i>Содержание</i>		12	4	4	4	
	1	Методы сервировки.	1	1			2
	2	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
	3	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса.	1	1			2
	4	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из птицы.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №20</i>				4		
	1	Предварительная сервировка стола.	1		1		
	2	Отработка способов подачи сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		
	3	Отработка способов подачи сложных холодных блюд из мяса	1		1		
	4	Отработка способов подачи сложных холодных блюд из птицы	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Оформление таблиц расчёта посуды и приборов по меню.	1			1	2
	2	Выполнение схем сервировки столов.	1			1	2
	3	Отработка способов подачи сложных холодных блюд по меню.	1			1	2
	4	Отработка способов подачи сложных холодных блюд по меню.	1			1	2
	Тема 2.5. Организация работы холодного цеха для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<i>Содержание</i>		24	8	8	8
1		Отличительные особенности организации работы по приготовлению сложных холодных блюд.	1	1			2
2		Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.	1	1			2
3		Санитарно-эпидемиологические требования к производству.	1	1			2
4		Оборудование цеха, его размещение.	1	1			2
5		Инвентарь, инструменты.	1	1			2
6		Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
7		Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из мяса.	1	1			2
8		Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1			2
<i>Практическое занятие №21</i>				8			
1		Составление схем организации технологических процессов.	1		1		
2		Анализ организации работы производства действующего предприятия.	1		1		
3		Анализ организации труда в холодном цехе действующего	1		1		

		предприятия.					
	4	Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов.	1		1		
	5	Анализ результатов.	1		1		
	6	Разработка рекомендаций.	1		1		
	7	Подбор оборудования и инвентаря для холодных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	1		1		
	8	Составление отчётов.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					8	
	1	Оформление схем организации технологических процессов.	1			1	2
	2	Оформление схем размещения технологического оборудования в холодных цехах ПОП региона.	1			1	2
	3	Оформление схем размещения технологического оборудования в холодных цехах ПОП региона.	1			1	2
	4	Оформление рекомендаций по работе холодных цехов действующих предприятий	1			1	2
	5	Оформление рекомендаций по работе холодных цехов действующих предприятий	1			1	2
	6	Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством с учётом производственной программы.	1			1	2
	7	Составление рекомендаций по организации работы начальников цехов с учётом производственной программы.	1			1	2
	8	Составление рекомендаций по организации работы бригадиров цехов с учётом производственной программы.	1			1	2
Тема 2.6. Диетические сложные холодные блюда и закуски	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Технология приготовления диетических сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №22</i>				1		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
Тема 2.7. Сложные холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №23</i>				2		
	1	Анализ деятельности действующих предприятий сети фаст-фуд.	1		1		
	2	Разработка рекомендаций.	1		1		

	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Составление отчётных работ.	1			1	2
	2	Оформление отчётных работ.	1			1	2
Тема 2.8. Сложные холодные блюда и закуски для банкетов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №24</i>				2		
	1	Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных блюд и закусок для банкетов.	1		1		
	2	Оформление технологической документации.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка рефератов «Сложные холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	1			1	2
	2	Оформление рефератов «Сложные холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	1			1	2
	Тема 2.9. Сложные холодные блюда и закуски современной русской кухни	<i>Содержание</i>		6	2	2	2
1		Ассортимент приготовления сложных холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1	1			2
2		Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1	1			2
<i>Практическое занятие №25</i>				2			
1		Разработка ассортимента.	1		1		
2		Оформление меню.	1		1		
<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2		
1		Оформление технологической документации.	1			1	2
2		Подготовка презентаций.	1			1	3
Тема 2.10. Сложные холодные блюда и закуски мировой кулинарии		<i>Содержание</i>		6	2	2	2
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных блюд и закусок в мировой кулинарии.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок в мировой кулинарии.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №26</i>				2		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		
	2	Оформление меню.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
	Тема 2.11.	<i>Содержание</i>		3	1	1	1
1		Технология приготовления детских сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2

Детские сложные холодные блюда и закуски	<i>Практическое занятие №27</i>				1		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
Тема 2.12. Арт-визаж сложных холодных блюд и закусок	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Способы декорирования.	1	1			2
	2	Современные направления.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №28</i>				2		
	1	Разработка композиций.	1		1		
	2	Декор.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Подготовка презентаций.	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
Тема 2.13. Автоматизация технологических процессов приготовления сложных холодных блюд и закусок	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Автоматизированные линии приготовления сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №29</i>				1		
	1	Составление схем приготовления сложных холодных блюд и закусок на автоматизированных линиях.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1	
Тема 2.14. Ресурсосберегающие технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок	1	Подбор оснащения автоматизированных линий приготовления сложных холодных блюд и закусок.	1			1	2
	<i>Содержание</i>		3	1	1	1	
	1	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №30</i>				1		
	1	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных блюд и закусок.	1		1		
<i>Самостоятельная работа студентов</i>					1		
1	Подготовка презентаций.	1			1	3	
Учебная практика Виды работ 1.Ведение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят. - Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. - Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного. - Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской».			42				

<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. - Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом. - Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс» - Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. <p>1. Приготовление паштета из печени, свинины, птицы.</p>							
<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>1. Ведение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. - Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного. - Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской». - Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. - Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом. - Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс» - Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. <p>2. Приготовление паштета из печени, свинины, птицы.</p>		42					
Раздел 3.			108	36	36	36	
<i>Сложные холодные соусы</i>			48	16	16	16	
		<i>Содержание</i>					
Тема 3.1. Сложные холодные соусы	1	Ассортимент сложных холодных соусов.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	3	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	1	1			2
	4	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления.	1	1			2
	5	Правила соусной композиции.	1	1			2
	6	Технологические процессы приготовления.	1	1			2
	7	Варианты комбинирования различных способов приготовления.	1	1			2
	8	Методы контроля качества и безопасности приготовления.	1	1			2

9	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов соусов.	1	1			2
10	Требования к качеству готовых соусов и заготовок для них.	1	1			2
11	Органолептические способы определения степени готовности и качества.	1	1			2
12	Принципы декорирования блюд сложными холодными соусами.	1	1			2
13	Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.	1	1			2
14	Температурный и временной режим при подаче и хранении.	1	1			2
15	Контроль качества и безопасности.	1	1			2
16	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним.	1	1			2
<i>Практическое занятие №31</i>					2	
1	Разработка ассортимента, расчёт массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.	1		1		
2	Проверка качества продуктов для приготовления.	1		1		
<i>Лабораторная работа №7</i>					6	
1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов.	1		1		
2	Приготовление сложных холодных соусов.	1		1		
3	Приготовление сложных холодных соусов.	1		1		
4	Оформление и декорирование тарелок сложными холодными соусами.	1		1		
5	Оформление и декорирование тарелок сложными холодными соусами.	1		1		
6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1		1		
<i>Практическое занятие №32</i>					2	
1	Изучение ассортимента сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	1		1		
2	Проверка качества продуктов для приготовления.	1		1		
<i>Лабораторная работа №8</i>					6	
1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов в действующих предприятиях региона.	1		1		
2	Приготовление сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	1		1		
3	Приготовление сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	1		1		
4		1		1		

		Оформление и декорирование тарелок сложными холодными соусами в действующих предприятиях региона.					
	5	Сервировка и подача сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	1		1		
	6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					16	
	1	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации».	1			1	2
	2	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации».	1			1	2
	3	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов.	1			1	2
	4	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов.	1			1	2
	5	Работа со сборником рецептов, справочной литературой.	1			1	2
	6	Работа со сборником рецептов, справочной литературой.	1			1	2
	7	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	8	Составление отчётов.	1			1	2
	9	Оформление отчётов.	1			1	2
	10	Решение ситуационных задач.	1			1	2
	11	Выполнение рисунков вариантов декорирования тарелок.	1			1	3
	12	Выполнение рисунков вариантов декорирования тарелок.	1			1	3
	13	Разработка новых видов продукции, технологических процессов.	1			1	3
	14	Разработка новых видов продукции, технологических процессов.	1			1	3
	15	Подготовка презентаций.	1			1	3
	16	Подготовка презентаций.	1			1	3
	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
Тема 3.2. Оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных соусов	1	Виды технологического оборудования и его безопасное использование. Миксеры, блендеры, бликсеры, куттеры.	1	1			2
	2	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №33</i>					2	
	1	Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных соусов.	1			1	
	2	Производственный инвентарь для приготовления сложных холодных соусов.	1			1	
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Подбор оборудования для приготовления сложных холодных соусов для предприятий региона.				1	3
	2					1	3

		Подбор инвентаря для приготовления сложных холодных соусов для предприятий региона.					
Тема 3.3. Правила подачи сложных холодных соусов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Методы сервировки.	1	1			2
	2	Способы и температура подачи	1	1			2
	<i>Практическое занятие №34</i>				2		
	1	Подбор посуды, приборов.	1		1		
	2	Подача соусов.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Выполнение схем сервировки.	1			1	2
	2	Оформление таблицы «Посуда и приборы для подачи сложных холодных соусов»	1			1	2
Тема 3.4. Организация работы холодного цеха для приготовления сложных холодных соусов	<i>Содержание</i>		18	6	6	6	
	1	Отличительные особенности организации работы по приготовлению сложных холодных соусов.	1	1			2
	2	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.	1	1			2
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к производству.	1	1			2
	4	Оборудование цеха, его размещение. Инвентарь, инструменты.	1	1			2
	5	Технологические линии для приготовления сложных холодных соусов.	1	1			2
	6	Организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №35</i>				6		
	1	Разработка ассортимента сложных холодных соусов.	1		1		
	2	Составление производственной программы.	1		1		
	3	Подбор и размещение оборудования.	1		1		
	4	Подбор инвентаря и инструментов.	1		1		
	5	Составление схем организации технологических процессов.	1		1		
	6	Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6	
	1	Оформление рабочих тетрадей.				1	2
	2	Оформление ассортимента сложных холодных соусов.				1	2
	3	Оформление производственной программы.				1	2
	4	Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством с учётом производственной программы.				1	2
	5	Составление рекомендаций по организации работы начальников цехов с учётом производственной программы.				1	2
6	Составление рекомендаций по организации работы бригадиров цехов с учётом производственной программы.				1	2	
<i>Содержание</i>		6	2	2	2		

Тема 3.5. Сложные холодные соусы к закускам для банкетов	1	Ассортимент сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №36</i>					2	
	1	Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1		1		
	2	Оформление технологической документации.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Подготовка рефератов «Сложные холодные соусы к закускам в банкетном исполнении».	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	2
Тема 3.6. Сложные холодные соусы современной русской кухни	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных соусов современной русской кухни.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов современной русской кухни.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №37</i>					2	
	1	Разработка ассортимента.	1		1		
	2	Оформление меню.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
Тема 3.7. Сложные холодные соусы мировой кулинарии	1	Ассортимент приготовления сложных холодных соусов в мировой кулинарии.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов в мировой кулинарии.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №38</i>					2	
	1	Разработка ассортимента.	1		1		
	2	Оформление меню.	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	Тема 3.8. Арт-визаж сложных холодных соусов	1	Способы декорирования.	1	1		
2		Современные направления.	1	1			2
<i>Практическое занятие №39</i>					2		
1		Разработка композиций.	1		1		
2		Декор.	1		1		
<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2	
1		Подготовка презентаций.	1			1	3

	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
Тема 3.9. Ресурсосберегающие технологии приготовления сложных холодных соусов	<i>Содержание</i>		6	2	2	2	
	1	Способы минимизации затрат при производстве сложных холодных соусов	1	1			2
	2	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных соусов.	1	1			2
	<i>Практическое занятие №40</i>					1	
	1	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных соусов	1		1		
	2	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных соусов	1		1		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						1
	1	Подготовка презентаций.	1				3
2	Подготовка презентаций.	1				3	
<i>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02</i>							
<i>Примерная тематика домашних заданий</i>							
Раздел 1. Канapé, лёгкие и сложные холодные закуски							
1. Разработка новых видов продукции, технологических процессов.							
2. Составление рефератов «Современные виды оборудования для холодных цехов».							
Раздел 2. Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы							
1. Разработка новых видов продукции, технологических процессов. (6)							
2. Отработка приёмов подготовки посуды, приборов, сервировки стола на 1 персону (по заданию преподавателя).							
3. Составление рефератов «Современные виды оборудования, инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы».							
Раздел 3. Сложные холодные соусы							
1. Разработка новых видов продукции, технологических процессов.							
Отработка приёмов подготовки посуды, приборов, сервировки стола на 1 персону (по заданию преподавателя).							
<i>Форма итогового аттестации -</i>				<i>Экзамены</i>			
Учебная практика				6			
Виды работ							
1. Введение процесса приготовления сложных холодных соусов							
- Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов							
- Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни							
- Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии							
Производственная практика				6			
Виды работ							

1.Ведение процесса приготовления сложных холодных соусов		
-----------------------------------------------------------------	--	--

-Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов

-Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни

- Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета* «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты., весы, блендер, миксер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Нормативные документы

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
4. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2001.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2002.
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. -М.: Деловая литература.2003.
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. -М.: Экономика.1988

Дополнительные источники

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2000.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2000.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».

Интернет-ресурсы:

1. www.rectoratoff.ru
2. www.good-cook.ru
3. www.vkusnosti.com
4. www.gotovim-doma.ru Www/гастроном.ru
5. ru
6. www.kulina.ru
7. www.kuking.net
8. www.souz-kulinarov.ru

9. www.1001recept.com
10. www.gotovim-edim.ru
11. www.povarenok.ru
12. wwwpokushay.ru
13. www.eda-server.ru
14. www.iamcook.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

При реализации ПМ. 01 предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». Данный модуль осваивается вторым в профессиональном цикле.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечивается *педагогическими кадрами*, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). *Мастера производственного обучения* имеют 4-5 разряд, обладают опытом работы в организациях, соответствующих профилю, ежегодно проходят стажировку. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	-контрольные срезовые работы; -защита отчётов по практике, -письменное тестирование -устный опрос
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	-контрольные срезовые работы; -защита отчётов по практике, -письменное тестирование -устный опрос
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления сложных холодных соусов	-контрольные срезовые работы; -защита отчётов по практике, -письменное тестирование -устный опрос

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса	умение производить ценностный выбор и определять значимость социальных ценностей	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 2 Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
К 3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них	профессиональная мобильность и компетентность, готовность к действиям в изменяющихся условиях	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 4 Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	умение производить поиск информации в ходе решения поставленных задач, делать выбор и определять значимость профессиональных ценностей	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	умение применять в профессиональной деятельности	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 6 Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями	умение взаимодействия и сотрудничества	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 7 Ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	сформированность личностных качеств лидера	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 8 Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие	профессиональная самостоятельность, стремление к самообразованию, саморазвитию,	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции

самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации	совершенствованию профессиональных умений и навыков	
ОК 9 Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	готовность к смене видов деятельности, освоению инноваций	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 10 Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	сформированность гражданской патриотической позиции, владение профессиональными приёмами и действиями	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции

Разработчики:

ОГБПОУ ТТП

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Л.А.Зайцева.

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

ООО«Хлебокомбинат»

(место работы)

зав.производством

(занимаемая должность)

В.В.Кяримова

(инициалы, фамилия)