

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Рабочая программа	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

УТВЕРЖДАЮ
 директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 02.09.2016 г.

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

программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2016 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			
	Наименование документа:	Рабочая программа	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 23 Контрольный экз.
профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10				

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1
от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

Эксперты от работодателя:

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько
2. Гипермаркет «Линия», нач. цеха, Л.М. Шапошникова

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 23 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			
	Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 4 из 23
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	профессионального модуля	Изменение №__	Контрольный экз.	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- 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 закусок, блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 5 из 23 Контрольный экз.	

отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-декорирования блюд сложными холодными соусами;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

-температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

-правила соусной композиции сложных холодных соусов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10		Редакция № 1 Изменение № __	Лист 6 из 23 Контрольный экз.

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **486** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **342** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **228** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **114** часов;

учебной практики – **36** часов;

производственной практики – **108** часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			
	Наименование документа: профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Рабочая	программа	<i>Редакция №</i> 1 <i>Изменение</i> №__

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК. 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК. 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 8 из 23
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10		Изменение №__	Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	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, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски	174	118	50	-	56	-	-	-
ПК 2.2	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	124	78	32	-	46	-	-	-
ПК 2.3	Приготовление сложных холодных соусов	44	32	12	-	12	-	-	-
	Практика	36						36	-
	Производственная практика. часов	108							108
	Всего:	486	228	94		114		36	108



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 9 из 23
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10		Изменение №__	Контрольный экз.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
1	2	3	4
Раздел 1 Приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски		174	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		174	
Тема 1. Введение. Приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	1 Бутерброды закусочные (канапе). Значение сложных бутербродов. Классификация. Выбор и характеристика продуктов. Органолептическая проверка качества продуктов, их подготовка. Правила личной гигиены повара. Требования к посуде и инвентарю. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов (канапе).	8	2
	2 Бутерброды открытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении открытых бутербродов. Органолептическая проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, мясные, рыбные продукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка. Технологический процесс приготовления открытых бутербродов. Технологический процесс приготовления бутербродных тортов. Варианты оформления.	10	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция №	1	Лист 10 из 23
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	профессионального модуля	Изменение №	1	

		Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача открытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.		
3		Бутерброды закрытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закрытых бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	10	2
Практическое занятие			4	
Расчет сырья для приготовления бутербродов. Составление технологических карт: по приготовлению сложных бутербродов.				
Лабораторная работа			20	
Приготовление открытых, закрытых бутербродов, тортов. Снятие бракеража. Приготовление сложных бутербродов канапе. Снятие бракеража. Приготовление гамбургеров, чизбургеров, хот-доги.				
Самостоятельная работа			28	
1		Салаты из сырых овощей. Ассортимент. Подготовка сырья. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража.	10	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция №	1	Лист 11 из 23
Условное обозначение:	РП ПМ.02 19.02.10	Изменение №	__	

Контрольный экз.

	2	Салаты из вареных овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: свёклы, картофеля, салата мясного, рыбного, салата из птицы.Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	10	2
	3	Винегреты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении винегретов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления винегретов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача винегретов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых винегретов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	10	2
	4	Холодные закуски из овощей, грибов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из овощей, грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из экзотических овощей. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из овощей, грибов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из овощей и грибов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	10	2
	Практическое занятие		6	
	1	Расчет сырья для приготовления салатов, закусок.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 12 из 23
Условное обозначение:	РП ПМ.02 19.02.10	Изменение №__	Контрольный экз.

	2	Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов, из сырых, вареных овощей, винегретов.		
	3	Составление технологических карт по приготовлению холодные закуски из овощей, грибов.		
	Лабораторная работа		20	
	Приготовление сложных салатов из сырых и варёных овощей, винегретов, холодных закусок из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд.			
	Самостоятельная работа		26	
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций. Составление отчётов по лабораторным работам.			
Раздел 2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы			124	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			124	
Тема 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание			
	1	Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов:. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из раба и рыбных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их	10	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 13 из 23
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	профессионального модуля	Изменение №__	
			Контрольный экз.

		подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража		
	2	Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	10	2
	3	Холодные закуски из мясных продуктов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных продуктов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из мясных продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	10	2
	4	Холодные блюда из мяса и птицы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса и	10	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция №	1	Лист 14 из 23
Условное обозначение:	РП ПМ.02 19.02.10	Изменение №	__	

Контрольный экз.

		птицы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса и птицы. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса и птицы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных блюд из мяса и птицы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		
	5	Рыбные и мясные салаты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача рыбных и мясных салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых рыбных и мясных салатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	6	2
	Практическое занятие.		10	
	1	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.		
	2	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.		
	3	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению холодных закусок из мясных продуктов		
	4	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция №	1	Лист 15 из 23
Условное обозначение:	РП ПМ.02 19.02.10	Изменение №	__	

Контрольный экз.

	5	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.		
	Лабораторная работа		22	
	Приготовление сложных холодных закусок из мяса и рыбы. Рыбных и мясных салатов. Холодных блюд из мяса и рыбы.			
	Самостоятельная работа Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.		46	
Раздел 3 Приготовление сложных холодных соусов			44	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			44	
Тема 3. Приготовление сложных холодных соусов.	Содержание			
	1	Холодные заправки и соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Технологический процесс приготовления заправок и соусов. Требования к качеству, условия хранения. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных заправок и соусов. Правила проведения бракеража.	20	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция №	1	Лист 16 из 23
Условное обозначение:	РП ПМ.02 19.02.10	Изменение №	__	
				Контрольный экз.

	2	Сложные холодные соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении сложных холодных соусов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных соусов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных холодных соусов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных соусов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		2
	Практическое занятие			
	1	Расчёт количества продуктов по сборнику рецептур для приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица.	4	
	2	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.		
	Лабораторная работа		8	
Приготовление сложных холодных соусов				
Самостоятельная работа			12	
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.				



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 17 из 23
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10		Изменение №__	Контрольный экз.

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Составление технологических схем приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями
2. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Их обоснование.
3. Составление технологических схем приготовления салатов
4. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления
5. Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. Их обоснование
6. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов.
7. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.
8. Оформление технологических карт сложных холодных соусов.
9. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода сложных холодных соусов.

Учебная практика

Виды работ:

- Приготовление бутербродов.
- Приготовление салатов и винегретов.
- Приготовление холодных закусок их овощей и грибов.
- Приготовление закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной и маринованной рыбы.
- Приготовление холодных закусок из мясных продуктов. Приготовление холодных блюд из мяса и птицы.
- Приготовление рыбных и мясных салатов. Приготовление сложных холодных соусов.

Производственная практика

Виды работ:

1. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.
2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и

	36	
	108	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 18 из 23
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10		Изменение №__	Контрольный экз.

4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..		
5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..		
6. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..		
7. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий..		
8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий..		
9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..		
10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..		
11. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..		
Всего	486	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			
	Наименование документа:	Рабочая программа	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 19 из 23 Контрольный экз.
профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оборудование:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего назначения:

Операционная система Windows XP

Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

Оборудование учебного кулинарного цеха №1:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),

- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование, холодильный шкаф.
- Ванная-мойка., столы разделочные механические, доски разделочные.

Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.

Дополнительные источники:

- 1.Ковалев, Н.П. Русская кухня.
- 2.Новоженков, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд.
- 3.Барановский, В.А., Шатун, Л.Г Повар.
- 4.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012. – 96 с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			
	Наименование документа:	Рабочая программа	<i>Редакция №</i> 1	Лист 20 из 23
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	профессионального модуля	<i>Изменение</i> №__	Контрольный экз.	

5. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2008.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2009

7. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

[http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			Редакция № 1 Изменение №__	Лист 21 из 23
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10				Контрольный экз.

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, легких и сложных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> -выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> -выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> -выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен

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.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			
	Наименование документа: профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Рабочая	программа	Редакция № 1 Изменение №__

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию 	<ul style="list-style-type: none"> оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения использовать ИКТ 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 23 из 23 Контрольный экз.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления блюд, организации контроля за выполнением работы	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы