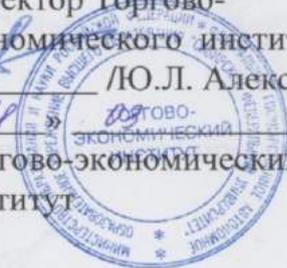


Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное  
автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-  
экономического института  
/Ю.Л. Александров/  
« 18 » 09 2016г.  
Торгово-экономический  
институт



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ**

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

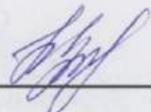
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

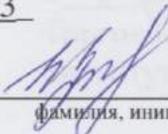
## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Министерство образования и науки РФ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева 

Программа профессионального модуля обсуждена на заседании Совета ОСПО « 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева 

фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 201 \_\_/201\_\_ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Заведующий ОСПО \_\_\_\_\_

фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров \_\_\_\_\_

фамилия, инициалы, подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>21</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

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 и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выполнять **профессиональные компетенции**:

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка, переподготовка и повышение квалификации профессий: повар, при освоении профессий рабочего в рамках специальности СПО – Технология продукции общественного питания

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

*уметь:*

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

*знать:*

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из

- рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы,

- мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 383 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 239 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 164 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часов;

производственной практики (по профилю специальности) - 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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 (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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
ОК 1,-10, ПК 2.1	Раздел 1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	90	64	36		26			-
ОК 1,-10, ПК 2.2	Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	96	70	42	-	26	-		-
ОК 1,-10, ПК 2.3	Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции.	53	30	12		23			
ОК 1,-10, ПК 2.1-2.3	Производственная (по профилю специальности) практика	144							144
	<b>Всего:</b>	<b>383</b>	<b>164</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	<b>75</b>	<b>*</b>		<b>144</b>

### 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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4

<b>ПМ.2</b> Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		239	
<b>МДК 2.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		239	
<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок			
<b>Тема 1.1</b> Холодные блюда и закуски. Горячие закуски	<b>Содержание</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.</li> <li>2. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> <li>3. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> <li>4. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент</li> <li>5. Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> <li>6. Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> <li>7. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Режимы хранения и реализации и транспортировки холодных блюд и закусок из овощей</li> </ol>	30	
		6	2
		6	2
		4	2
		4	2
		4	2
		4	2
		2	2

	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	4	
	2. Расчет и сырья. Составление заявок на получение сырья для приготовления холодных закусок.	4	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>24</b>	
	1. Приготовление основы из различных видов теста для канопе. Приготовление начинок для канопе. Приготовление и сервировка канопе.	6	
	2. Приготовление сложных холодных закусок из мясных продуктов.	6	
	3. Приготовление сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
	4. Приготовление сложных холодных закусок из яиц, сыра и творога.	6	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	1. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных закусок	4	2
	2. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	4	
<b>Раздел 2.</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		<b>76</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей	1. Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	6	2
	2. Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	3. Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Составление технологических карт.	2	
	2. Расчет и сырья. Составление заявок на получение сырья для приготовления холодных блюд.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>	
	1. Приготовление сложных холодных блюд из овощей.	4	
	2. Приготовление салатов и винегретов.	4	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы	1. Ассортимент холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска.	6	2

		Требования к качеству, режимы хранения и реализации.			
	2	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>		
	1.	Составление технологических карт.	4		
	2.	Расчет и сырья. Составление заявок на получение сырья для приготовления холодных блюд.	4		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>		
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6		
	<b>Содержание</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 2.4</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2	
	2	Холодные блюда из с/х птицы, субпродуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	1.	Составление технологических карт.	2		
	2.	Решение задач	2		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>		
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из мяса.	6		
	2.	Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы.	6		
<b>Раздел 3.</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции			<b>32</b>		
	<b>Содержание</b>		<b>14</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов	1.	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении соусов.	4	2	
	2.	Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требование к качеству. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок.	4	2	
	3.	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования	4	2	

		к качеству, режимы хранения и реализации.		
	4.	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Составление технологических карт на холодные соусы	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>	
	1.	Приготовление яично-маслянных соусов.	4	
	2.	Приготовление маринадов и уксусных заправок.	4	
<b>Тема 3.2.</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов	4	2
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении ПМ.2</b>			<b>75</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы</li> <li>- Работа со сборником рецептов</li> <li>- Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».</li> <li>- Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья"</li> <li>- Работа с дополнительной литературой</li> <li>- Решение ситуационных задач</li> <li>- Составление технологических карт на холодные блюда</li> <li>- Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов</li> <li>- Работа с конспектами</li> </ul>				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Систематическая проработка конспектов занятий по теме</li> <li>- Работа с нормативными документами (сборник рецептов)</li> <li>- Решение ситуационных задач</li> <li>- Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов»</li> <li>- Расчет соли, специй, салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления сложных холодных блюд</li> <li>- Расчет и оформление технико-технологических карт для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</li> </ul>				
<b>Производственная (по профилю специальности) практика ПП.2</b>			<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b> Ознакомление с правилами разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; Ознакомление с расчетами массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов на предприятии; Ознакомление с методами проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов Ознакомление с организацией технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов на предприятии; Изучение технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь на предприятии;				

<p>Ознакомление со способами сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Ознакомление со способами декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>Ознакомление с методами контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирование блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p>		
---	--	--

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### 4.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

### 4.3 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
		УПК Лаборатории В, С.	Оборудование:

		ул. Лиды Прушинской, зд.2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пароконвекционный аппарат StlfCookingCenter 61</li> <li>2. VarioCookingCenter 112 с опцией Плита VitroCeran и шкаф-подставка с дверцей</li> <li>3. Шкаф шоковой заморозки и интенсивного охлаждения для различных видов продктов( 1 блюда, 2 блюда, отварные и сырые овощи и т. д.)</li> <li>4. Овощерезка Robot-Coupe C 150 e . Комплект ножей к C150 e</li> <li>5. Ручноймиксер Robot-Coupe MiniMP190Combi</li> <li>6. Кухонный БликсерRobot-CoupeR201 UitraE</li> <li>7. Конвектомат с тумбой EC07/F5</li> <li>8. Аппарат для отваривания гарнира</li> <li>9. Гриль GS6TK</li> <li>10. Духовка V6 FD</li> <li>11. Мармит сухого подогрева BS6A</li> <li>12. Мармит ФРИCS4</li> <li>13. Мясорубка МУМ – 12E</li> <li>14. Печь НТ – 6</li> <li>15. Плита кухонная Эл. ЭП – 4жш</li> <li>16. Плита Эл. 4 конфорочная ЭПК 48</li> <li>17. Фритюрница DF-66</li> <li>18. Фритюрница FR-4L</li> <li>19. Кухонный комбайн 5к45SS</li> <li>20. Холодильник Бирюса</li> <li>21. Блендер погружной.</li> <li>22. Столы производственные: Atesy -4шт, Lincat- 4шт.</li> <li>23. Моечные ванны Lincat - 3шт.</li> <li>24. Стеллажи: «Craven» -</li> </ol>
--	--	------------------------------	--

			2шт «Corsair»-1шт. «Atesy»-2шт. 25. Весы электронные ПВ-15-2шт. 26. Полки подвесные-2 шт.
2	ПП. Производственная практика (по профилю специальности)	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
		Производственные площадки базовых организаций	

#### 4.4 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### *Основная литература*

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

###### *Дополнительная литература*

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

*Методические издания для самостоятельных занятий:*

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

*Нормативные материалы:*

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. 12 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 28 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 18 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
7. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 164 с.
8. СанПин 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПин 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
9. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев : Арий, 2014. – 679 с.

11. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / А. И. Тютюнник и др. ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2013. – 814 с.

*Ресурсы сети Интернет*

<http://gastronom.ru> – «Гастрономъ» - кулинарный портал;

[Koolinar.ru](http://Koolinar.ru) – клуб кулинаров;

[Ekulinar.ru](http://Ekulinar.ru) – кулинарные рецепты;

[fotokulinar.ru](http://fotokulinar.ru) – Фотокулинар – Рецепты Фото-Кулинаров;

[CookLib.ru](http://CookLib.ru) - «Кулинарная копилка» - коллекция рецептов;

[gurman-tv.ru](http://gurman-tv.ru) – ТВ-гурман;

[gurmantur.ru](http://gurmantur.ru) – ГУРМАН - Кулинарный гид по странам;

[kedem.ru](http://kedem.ru) – «Кулинарный Эдем».

#### **4.5 Общие требования к организации образовательного процесса**

Лекционные и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете профессиональных дисциплин, сопровождаться показом электронных лекций-презентаций, практические занятия должны включать в себя теоретические вопросы технологии производства кулинарной продукции, решение задач, составление технологических карт, а также лабораторные работы по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. Организацию учебной и производственной практики должен осуществлять руководитель практики от ОСПО и руководитель от производства. Консультационная помощь обучающимся должна предоставляться в определенные часы в течение всего периода освоения программы модуля.

#### **4.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы 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.

## 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
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;</li> <li>• приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• проведение исследований;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>

	<p>с/х птицы для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет сырья для приготовления холодных соусов</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных соусов</li> <li>• приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• ролевые игры;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>• (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>