


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

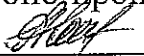
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск – Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Голоконникова
от «15» февраля 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (с изм. и доп. от 21 октября 2019 г.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Лисовская Е.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯ-
ТЕЛЬНОСТИ)**

1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК. 02.01 Технология приготовления 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 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному модулю.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 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;
- 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;
- 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

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

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.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 297 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 198 часа;

в том числе:

лабораторных занятий – 61 час;
самостоятельной работы обучающегося - 99 часов.
Учебная практика – 72 часа;
Производственная практика – 108 часов.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 01	Раздел 1 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.	83	50	15	33		
ПК 02	Раздел 2 Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок.	97	64	22	33		
ПК 03	Раздел 3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	117	84	24	33		
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	108					108
	Всего:	297	198	61	99		

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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.		35\15\15	
МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		50	
Тема 1.1. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд		10	
Содержание:			
1. Организация работы холодного цеха. Предназначение холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Схема холодного цеха. Организация труда в холодном цехе.		1	1-2
2. Оснащение оборудованием холодного цеха. Оборудование холодного цеха. Инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок.		1	1-2
3. Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху. Уборка цехов. Личная гигиена участников производственного процесса.		2	1-2
4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок. Санитарные правила при приготовлении холодных блюд и закусок. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.		2	1-2
5. Классификация и ассортимент сложной холодной кулинарной продукции. Классификация и ассортимент сложной холодной кулинарной продукции.		1	1-2
6. Посуда для подачи сложной холодной кулинарной продукции. Посуда для подачи сложной холодной кулинарной продукции.		1	1-2
7. Технологические документы на холодную кулинарную продукцию. Составление технологических карт.		1	1-2
8. Контрольная работа.		1	1-2

Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: -работа со Сборником рецептур и нормативными документами -разработка ассортимента, расчёт массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов -составление технологических документаций (ТК) для различных сложных холодных соусов		
Тема 1.2. Вкусовые добавки для сложных холодных соусов	7	
Содержание:		
1. Методы контроля качества и безопасности приготовления соусов.	1	1-2
2.Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд. Приправы правила их применения.	1	1-2
3.Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов.	1	1-2
4. Санитарные правила применения пищевых добавок, вносимые в пищевые продукты. Санитарные правила применения пищевых добавок.	1	1-2
5.Правила приготовления соусной композиции для сложных холодных соусов.	1	1-2
6.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов по вкусу, цвету и аромату.	1	1-2
7. Контрольная работа.	1	
Тема 1.3. Технологический процесс сложных холодных соусов	10	
Содержание:		
1. Ассортимент сложных холодных соусов. Классификация и ассортимент сложных холодных соусов	1	1-2
2.Использование различных технологий приготовления для сложных холодных соусов.	1	1-2

3.Технологический процесс приготовления холодных соусов на основе кисломолочных продуктов. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2
4.Технологический процесс приготовления холодных соусов на основе фруктового пюре. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе фруктовых, ягодных и овощных пюре. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2
5. Технологический процесс приготовления холодных соусов на основе ягодного пюре. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе ягодного пюре. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2
6. Технологический процесс приготовления холодных соусов на основе овощного пюре. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе овощного пюре. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2
7.Технологический процесс приготовления холодных соусов на основе горчицы столовой и соусов из неё. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе горчицы столовой и соусов из неё. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2
8.Технологический процесс приготовления холодных соусов на основе уксуса. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе уксуса. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2
9. Технологический процесс приготовления холодных соусов на основе растительного масла Технология приготовления сложных холодных соусов на основе растительного масла. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2
10.Контрольная работа.	1	

Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: -технология приготовления соусов на основе кисломолочных продуктов -технология приготовления соусов на основе фруктовых, ягодных и овощных пюре		
Тема 1.4. Правила подачи сложных холодных соусов	3	
Содержание:		
1.Методы сервировки соусов. Методы сервировки. Способы, правила и температура подачи.	1	1-2
2. Оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных соусов. Виды технологического оборудования и его безопасное использование. Миксеры, блендеры, бликсеры, куттеры. Виды производственного инвентаря и его безопасное использование.	1	1-2
3.Контрольная работа.	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
-технология приготовления холодных соусов на основе горчицы столовой и соусов из неё - технология приготовления сложных холодных соусов на основе уксуса		
Тема 1.5 Сложные холодные соусы мировой кухни	5	

Содержание:		
1. Сложные холодные соусы к закускам для банкетов. Ассортимент сложных холодных соусов к закускам для банкетов. Технология приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1	1-2
2. Сложные холодные соусы современной русской кухни. Ассортимент приготовления сложных холодных соусов современной русской кухни. Технология приготовления сложных холодных соусов современной русской кухни.	1	1-2
3. Сложные холодные соусы мировой кулинарии. Ассортимент приготовления сложных холодных соусов в мировой кулинарии. Технология приготовления сложных холодных соусов в мировой кулинарии.	1	1-2
4. Арт-визаж сложных холодных соусов Способы декорирования. Современные направления.	1	1-2
5. Контрольная работа.	1	1-2
Лабораторные работы:	3	2-3
Виды работ: - разработка документации на соусы - технология приготовления сложных холодных соусов на основе растительного масла		
Самостоятельная работа:	33	
-проработка лекций -подготовка к выполнению тестовых заданий -подготовка презентаций «Виды сложных холодных соусов» -подготовка проекта «Подбор пряностей, специй для сложных холодных соусов» -изучение ассортимента сложных холодных соусов в нашем регионе -составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации» -составление таблицы «Подбор инвентаря для приготовления сложных холодных соусов» -выполнение рисунков вариантов декорирования тарелок -составление рефератов «Современные виды оборудования для холодных цехов» -составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов		
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных хо-	42\22\22	
МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	64	
Тема 2.1. Технология приготовления канапе и бутербродных тортов	14	
Содержание:		

1. Значение холодных блюд и закусок в питании.	1	1-2
2. Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок.	1	1-2
3. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления для холодных блюд и закусок.	1	1-2
4. Классификация и ассортимент канапе.	1	1-2
5. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и бутербродных тортов.	1	1-2
6. Технология приготовления канапе.	1	1-2
7. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе.	1	1-2
8. Варианты оформления канапе.	1	1-2
9. Классификация, ассортимент бутербродных тортов.	1	1-2
10. Особенности приготовления и отпуска бутербродных тортов.	1	1-2
11. Методы сервировки, способы и температура подачи бутербродных тортов	1	1-2
12. Варианты оформления бутербродных тортов	1	1-2
13. Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления канапе и бутербродных тортов	1	1-2
14. Контрольная работа.	1	1-2
Лабораторная работа	8	2-3
Виды работ: -приготовление, сервировка и оформление канапе -приготовление, сервировка и оформление бутербродных тортов.		
Тема 2.2. Технология приготовления легких холодных закусок и блюд	14	
Содержание:		
1. Ассортимент легких холодных закусок и блюд.	1	1-2
2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок.	1	1-2
3. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок.	1	1-2
4. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов и винегретов.	1	1-2
5. Технология приготовления легких холодных закусок.	1	1-2

6. Методы сервировки, способы и температура подачи лёгких холодных закусок.	1	1-2
7. Варианты оформления легких холодных закусок.	1	1-2
8. Требования к качеству готовых лёгких холодных закусок и блюд.	1	1-2
9. Карвинг.	1	1-2
10. Решение ситуационных задач.	1	1-2
11. Расчет массы сырья для приготовления легких холодных закусок и блюд.	1	1-2
12. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.	1	1-2
13. Технология приготовления горячих закусок из овощей и грибов	1	1-2
14. Контрольная работа.	1	1-2
Лабораторная работа	8	2-3
Виды работ: -приготовление легких холодных закусок из овощей и грибов -сервировка и оформление легких холодных закусок из овощей и грибов		
Тема 2.3 Технология приготовления сложных холодных закусок и блюд	14	

Содержание:		
1.Ассортимент сложных холодных закусок.	1	1-2
2.Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	1	1-2
3.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	1	1-2
4.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	1	1-2
5.Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей и грибов. Маринованные овощи, фаршированные овощи, икра из овощей и грибов.	2	1-2 1-2
6. Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов Салаты, в т.ч тёплые. винегреты.	2	1-2
7. Технология приготовления блюд из яиц и сыра.	1	1-2
8. Методы сервировки, способы и температуру подачи для сложных холодных блюд из овощей и грибов.	1	1-2
9.Варианты оформления сложных холодных закусок.	1	1-2
10.Технология приготовления теплых салатов.	1	1-2
11. Решение ситуационных задач.	1	1-2
12. Контрольная работа.	1	1-2

Лабораторная работа:	6	2-3
Виды работ: -технология приготовления сложных холодных закусок. - органолептическая оценка качества		
Самостоятельная работа:	33	
-проработка лекций -подготовка к выполнению тестовых заданий -подготовка презентаций «Ассортимент сложных холодных легких закусок и блюд» -подготовка проекта «Что такое Карвинг?» - изучение ассортимента сложных холодных легких закусок и блюд в нашем регионе -составление таблиц «Требования к качеству холодных легких закусок и блюд, сроки реализации» -выполнение рисунков вариантов декорирования тарелок -составление алгоритмов по приготовлению и использованию холодных легких закусок и блюд		
Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	60\24\24	
Тема 3.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	20	
Содержание:		
1.Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов.	1	1-2
2.Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов.	1	1-2
3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.	1	1-2
4.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.	1	1-2
5.Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из рыбы.	1	1-2
6. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы.	2	1-2
7.Приготовление холодных заливных блюд из рыбы.	1	1-2
8.Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из морепродуктов.	1	1-2
9.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы.	1	1-2
10.Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	1-2

11.Варианты оформления холодных блюд из рыбы.	1	1-2
12.Техника приготовления украшений для холодных блюд из рыбы.	1	1-2
13.Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.	1	1-2
14.Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	1-2
15.Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы.	1	1-2
16.Выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из рыбы.	1	1-2
17.Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	1-2
18. Решение ситуационных задач	1	1-2
19. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1	1-2
Лабораторная работа	8	2-3
-разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья -приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. -органолептическая оценка качества		
Тема 3.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса	20	

Содержание:		
1.Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и мясопродуктов.	1	1-2
2.Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	1	1-2
3.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	1	1-2
4.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	1	1-2
5.Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из мяса.	1	1-2
6.Технология приготовления холодных блюд из мяса.	1	1-2
7. Технология приготовления холодных блюд из мясных субпродуктов.	1	1-2
8. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса.	1	1-2
9.Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса.	1	1-2
10.Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса.	1	1-2
11.Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса.	1	1-2
12.Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различ-	1	1-2
13.Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса.	1	1-2
14.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из мяса.	1	1-2
15.Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из мяса.	1	1-2
16. Решение ситуационных задач.	2	1-2
17. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса.	2	1-2
18.Контрольная работа.	1	

Лабораторная работа.	8	2-3
-разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из мяса -приготовление сложных холодных блюд из мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь - органолептическая оценка качества		
Тема 3.3. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	20	2
Содержание:		
1.Ассортимент сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
2.Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
3.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
4.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
5.Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
6.Технология приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
7. Приготовление холодных заливных блюд из мяса.	1	1-2
8. Технология приготовления холодных блюд из субпродуктов сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
9.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
10.Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
11.Варианты оформления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
12.Техника приготовления украшений для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
13. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
14.Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи.	1	1-2
15. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2

16.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
17.Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
18. Решение ситуационных задач	1	1-2
19. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1-2
20.Контрольная работа.	1	
Лабораторная работа	8	2-3
- разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. -приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. -органолептическая оценка качества -разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из мяса -приготовление сложных холодных блюд из мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь - органолептическая оценка качества		
Самостоятельная работа:	33	
-проработка лекций -подготовка к выполнению тестовых заданий -подготовка презентаций «Ассортимент сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы» -подготовка проекта «Сложные холодные блюда и закуски из рыбы, мяса и птицы?» - изучение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы в нашем регионе -составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы, сроки реализации» -составление таблицы «Подбор инвентаря для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы» -выполнение рисунков вариантов декорирования тарелок -составление алгоритмов по приготовлению и использованию холодных легких закусок и блюд		
Учебная практика	72	
Виды работ: ➤ определять органолептическим способом качество продуктов для приготовления холодных блюд и закусок; ➤ подбирать сырье для приготовления холодных блюд и закусок; ➤ осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок;		

<ul style="list-style-type: none"> ➤ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; ➤ осуществлять обработку сырья для холодных блюд и закусок; ➤ готовить холодные блюда и закуски из овощей и грибов; ➤ готовить холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов; ➤ готовить холодные блюда и закуски из мяса и мясопродуктов; ➤ оформлять технологическую документацию; ➤ готовить холодные блюда и закуски из мяса и мясопродуктов; ➤ оформлять технологическую документацию. 		
Производственная практика	108	
<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных морепродуктов; ➤ приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов; ➤ приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов; ➤ приготовления бутербродов и легких закусок; ➤ приготовление банкетных блюд. 		

3.2. Тематический план междисциплинарного курса:

Наименование междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Количество аудиторных часов при очной форме получения образования	
	Всего	в том числе
		Лабораторно-практические занятия
ПМ 02 МДК. 02.01 Технология приготовление холодной кулинарной продукции		
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.	50	15
Тема 1.1. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд	14	4
Тема 1.2. Вкусовые добавки для сложных холодных соусов	7	
Тема 1.3. Технологический процесс сложных холодных соусов	14	4
Тема 1.4. Правила подачи сложных холодных соусов	7	4
Тема 1.5 Сложные холодные соусы мировой кухни	8	3
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок	64	22
Тема 2.1. Технология и приготовление приготовления канапе и бутербродных тортов	22	8
Тема 2.2. Технология приготовления легких холодных закусок и блюд	22	8
Тема 2.3 Технология приготовления сложных холодных закусок	20	6
Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	84	24
Тема 3.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	20	8
Тема 3.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса	20	8
Тема 3.3. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	20	8

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ определять органолептическим способом качество продуктов для приготовления холодных блюд и закусок; ➤ подбирать сырье для приготовления холодных блюд и закусок; ➤ осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок ➤ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; ➤ осуществлять обработку сырья для холодных блюд и закусок; ➤ готовить холодные блюда и закуски из овощей и грибов; ➤ готовить холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов; ➤ готовить холодные блюда и закуски из мяса и мясопродуктов; ➤ оформлять технологическую документацию. 	72
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных морепродуктов; ➤ приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов; ➤ приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов; ➤ приготовления бутербродов и легких закусок; ➤ приготовление банкетных блюд. 	108

**4. Условия реализации программы профессионального модуля ПМ 02.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов для проведения теоретических занятий по МДК.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор столовой посуды;

- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающего;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер (если имеется на базовом предприятии);
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеется на базовом предприятии).

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература:

1. Корнеева Н.В., Потапова И.И. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – Москва: ООО «Академия-Медиа», 2014
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. сред. проф. образования / Л. З. Шильман. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-0493-1

Дополнительная литература:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобренный Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Электронные источники:

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.pitportal.ru/>

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента	Наблюдение за выполнением задания. Опрос - проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос - проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Наблюдение за выполнением задания. Опрос - проверка

	и нести за них ответственность.	выполнения задания, проверка отчетов
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополне-
ния не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

		<p>платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491865</p> <p>2) В список литературы внесены следующие основные источники:</p> <p>1) Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Н.И. Г. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/356276/reading - Текст: электронный.</p>	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-