

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной**  
**холодной кулинарной продукции**  
**для специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Гатчина

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)  
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Кутькова Л.А., преподаватель специальных дисциплин

Грошева М.А., преподаватель специальных дисциплин

Моштакowa Г.Н., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1 Область применения рабочей программы**

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в СПО, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

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

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и 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 – 304 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 232 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 155 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 77 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ).02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3	Раздел 1. МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	268	155	70	-	77	-	36	-
	Производственная практика, часов	36							36
	Всего:	304	155	70	-	77	-	36	36

**3.2** Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			304	
Раздел 1. МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной			268	
Тема 1.1. Введение. Классификация, общие принципы приготовления и оформления сложных холодных блюд и закусок.	Содержание		6	
	1.	Технологическая характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.	1	1 ПК 2.1–2.3 ОК 1-9
	2.	Классификация холодных блюд и закусок, различие между ними.	1	1 ПК 2.1–2.3 ОК 1-9
	3.	Организация производства холодных блюд и закусок.	1	1 ПК 2.1–2.3 ОК 1-9

	4.	Приготовление гарниров к холодным блюдам.	1	1 ПК 2.1–2.3 ОК 1-9
	5.	Приемы оформления холодных блюд и закусок.	1	1 ПК 2.1–2.3 ОК 1-9
	6.	Урок обобщения № 1.	1	3 ПК 2.1–2.3 ОК 1-9
<b>Тема 1.2</b> <b>Приготовление канапе,</b> <b>легких и сложных закусок.</b>	<b>Содержание</b>		<b>48 (24/6/18)</b>	
	1.	Бутерброды закусочные (канапе). Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закусочных бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закусочных бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1

	<p>2. Бутерброды открытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении открытых бутербродов. Органолептическая проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, мясные, рыбные продукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка. Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: -простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной. - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача открытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых открытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1
	<p>3. Бутерброды закрытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закрытых бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1

	4.	Салаты из сырых овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1
	5.	Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленого лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашеной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный». Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1
	6.	Салаты из вареных овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1
	7.	. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком. Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1

	8.	Винегреты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении винегретов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Требования к качеству, условия хранения и подача винегретов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых винегретов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1
	9.	Технологический процесс приготовления винегретов: винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с мясом, винегрет с рыбой. Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1
	10.	Холодные закуски из овощей, грибов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из овощей, грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из овощей, грибов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из овощей и грибов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1
	11.	Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное, грибы маринованные или соленные с луком, яйца фаршированные, помидоры фаршированные. Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.1
	12.	Урок обобщения № 2.	2	3 ОК 1-9 ПК 2.1
<b>Лабораторные работы</b>			<b>6</b>	

1.	Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления бутербродов: -валованы с икрой на 20 порций, -бутерброды с маслом на 10 порций, -бутерброды со шпротами и лимоном на 10 порций, -канапе с бужениной и свежим огурцом на 20 порций	1	2 ОК 1-9 ПК 2.1
2.	Составление технологических карт: по приготовлению сложных бутербродов.	1	2 ОК 1-9 ПК 2.1
3.	Расчет сырья для приготовления бутербродов закрытых: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры..	1	2 ОК 1-9 ПК 2.1
4.	Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов, из сырых, вареных овощей, винегретов.	2	2 ОК 1-9 ПК 2.1
5.	Расчет сырья и составление технологических карт по приготовлению холодные закуски из овощей, грибов.	1	2 ОК 1-9 ПК 2.1
<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>	
1.	Приготовление простых открытых бутербродов: -бутерброды с маслом, -бутерброды со шпротами и лимоном, -канапе с бужениной и свежим огурцом	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1
2.	Приготовление сложных бутербродов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1
3.	Приготовление закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры..	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1
4.	Приготовление сложных салатов из сырых овощей.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1

	5.	Приготовление сложных салатов из вареных овощей.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1
	6.	Приготовление винегретов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1
	7.	Приготовление холодных закусок из овощей.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1
	8.	Приготовление холодных закусок из грибов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1
	9.	Приготовление холодных закусок из яиц.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.1
<b>Тема 1.3</b> <b>Приготовление сложных</b> <b>холодных блюд из рыбы,</b> <b>мяса, сельскохозяйственной</b> <b>(домашней) птицы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>72(40/6/26)</b>	
	1.	Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: Ассортимент.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
	2.	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из раба и рыбных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
	3.	Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная. Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2



4.	Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
5.	Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы. Ассортимент.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
6.	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
7.	Технологический процесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы: сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения. Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
8.	Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из соленой и маринованной рыбы Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
9.	Холодные закуски из мясных продуктов. Ассортимент.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
10.	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2

11.	Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями), ростбиф с соусом майонезом с корнишонами, птица отварная, язык отварной. Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
12.	. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из мясных продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
13.	Холодные блюда из мяса и птицы. Ассортимент.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
14.	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
15.	Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса и птицы: птица отварная с гарниром, мясо, птица жареная с гарниром, ассорти мясное, студень мясной, филе птицы под майонезом Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
16.	Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса и птицы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных блюд из мяса и птицы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
17.	Рыбные и мясные салаты. Ассортимент.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2

18.	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, салат мясной, салат столичный. Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
19.	Требования к качеству, условия хранения и подача рыбных и мясных салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых рыбных и мясных салатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
20.	Урок обобщения № 3.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
1.	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	1	2 ОК 1-9 ПК 2.2
2.	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.	1	2 ОК 1-9 ПК 2.2
3.	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из мясных продуктов	1	2 ОК 1-9 ПК 2.2
4.	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	2	2 ОК 1-9 ПК 2.2
5.	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению рыбных и мясных салатов.	1	2 ОК 1-9 ПК 2.2

<b>Практические занятия</b>		<b>26</b>	
1.	Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
2.	Приготовление холодных закусок из соленой рыбы.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
3.	Приготовление холодных закусок из маринованной рыбы.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
4.	Оформление холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
5.	Приготовление холодных закусок из мясных продуктов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
6.	Приготовление холодных закусок из мясных продуктов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
7.	Приготовление холодных закусок из мясных продуктов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
8.	Оформление холодных закусок из мясных продуктов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
9.	Приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
10.	Приготовление рыбных салатов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2

	11.	Приготовление и оформление рыбных салатов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
	12.	Приготовление мясных салатов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
	13.	Приготовление и оформление мясных салатов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.2
<b>Тема 1.4. Приготовление сложных холодных соусов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>29(15/4/10)</b>	
	1.	Холодные заправки и соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
	2.	Технологический процесс приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
	3.	Требования к качеству, условия хранения. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных заправок и соусов. Правила проведения бракеража	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
	4.	Сложные холодные соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении сложных холодных соусов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
	5.	Технологический процесс приготовления холодных соусов: соус яблочный с хреном, апельсиновый, соус из брусники и сыра, соус по-киргизски, орехово-чесночный, фруктовый, майонез «Тартар». Варианты оформления.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2

6.	Требования к качеству, условия хранения и подача сложных холодных соусов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных соусов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	1 ОК 1-9 ПК 2.2
7.	Урок обобщения № 4.	3	1 ОК 1-9 ПК 2.2
<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
1.	Расчёт количества продуктов по сборнику рецептов для приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчиная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчиный, с хреном и уксусом, столовая горчица.	2	2 ОК 1-9 ПК 2.3
2.	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.	2	2 ОК 1-9 ПК 2.3
<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
1.	Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчиная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, горчица столовая.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.3
2.	Приготовление холодных соусов: соус майонез, салатный, горчиный, с хреном и уксусом.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.3
3.	Приготовление сложных холодных соусов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.3

	4.	Оформление сложных холодных соусов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.3
	5.	Рисование соусами.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 2.3
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении ПМ.02:</b></p> <p>Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p>			77	3 ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
<p align="center"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>1. Составление технологических схем приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>2. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Их обоснование.</p> <p>3. Составление технологических схем приготовление салатов</p> <p>4. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления салатов.</p> <p>5. Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. Их обоснование.</p> <p>6. . Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>7. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>8. Оформление технологических карт сложных холодных соусов.</p>				

<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.</li> <li>2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>6. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>7. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>11. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> </ol>	<p><b>36</b></p>	<p>3 ОК 1-9 ПК 2.1-2.3</p>
---	------------------	------------------------------------



<p><b>Производственная практика (по профилю специальности):</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий</p> <p>5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>6. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>11. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p>	<p><b>36</b></p>	<p><b>3</b> ОК 1-9 ПК 2.1-2.3</p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>304</b></p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета №36 «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (опорные конспекты - плакаты, наглядные пособия - таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, плакаты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
  - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
  - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
  - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
  - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»).
  - мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- доски разделочные;
- весовое оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения.**

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

###### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2010. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2015. - 576
3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

###### **Дополнительные издания:**

1. Мальчикова И. Г.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>
2. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2009. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

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

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля;
- мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02) ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, самостоятельная работа представлены в комплекте Фондов оценочных средств по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>

<p>-выбирать температурный и временной режим для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>-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;</p> <p>-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>-правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок,</p>	
---	--



<p>блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p>	
--	--

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.	<p>-рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных закусок в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления канапе, легких и сложных закусок с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления канапе, легких и сложных закусок;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных канапе, легких и сложных закусок в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	Оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к устным ответам, лабораторным и практическим занятиям
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»

ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи

Протумеровано и  
прошито 37 листов

Зав. УМО

