

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 2023 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: преподаватель высшей квалификационной категории Кутькова
Лина Алекардовна, преподаватель первой квалификационной категории
Капустина Татьяна Юрьевна.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

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 профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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;
- технологию 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 – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 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 (починенных), 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 практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3	Раздел 1. МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	240	160	70	-	80	-	72	-
	Производственная практика, часов	72							72
	Всего:	312	160	70	-	80	-	72	72

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			240	
Раздел 1. МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной			240	
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
Тема 1.2 Приготовление канапе, легких и сложных закусок.	Содержание		48 (24/6/18)	
	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

	2.	<p>Бутерброды открытые.</p> <p>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	<p>1</p> <p>ОК 1-9</p> <p>ПК 2.1</p>
	3.	<p>Бутерброды закрытые.</p> <p>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	<p>1</p> <p>ОК 1-9</p> <p>ПК 2.1</p>

	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
	Лабораторные работы		6	

	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
	Практические занятия		18	
	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
Тема 1.3 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание		72(40/6/26)	
	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
Лабораторные работы		6	
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

Практические занятия		26	
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
Тема 1.4. Приготовление сложных холодных соусов.	Содержание		29(15/4/10)	
	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 горчиная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчиный, 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
Лабораторные работы		4	
1.	Расчёт количества продуктов по сборнику рецептур 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
Практические занятия		10	
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
Самостоятельная работа при изучении ПМ.02: Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		80	3 ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление технологических схем приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. 2. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Их обоснование. 3. Составление технологических схем приготовление салатов 4. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления салатов. 5. Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. Их обоснование. 6. . Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. 7. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. 8. Оформление технологических карт сложных холодных соусов.			

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>6. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p> <p>7. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>11. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p>	<p>72</p>	<p>3 ОК 1-9 ПК 2.1-2.3</p>
--	------------------	------------------------------------

Производственная практика (по профилю специальности): Виды работ: 1. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 7. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 11. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	72	3 ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
Всего	180	

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>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<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>знать:</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>	
--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.	<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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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