

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	20
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	23

# 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 является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, соблюдение температурного режима 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;
- приготовление 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;
- подготовка готовой продукции к хранению, с соблюдением температурных режимов и условий хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- методы контроля, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку – 36 часов,

из них 18 часов лабораторные и практические работы.

самостоятельную работу обучающегося – 180 часов;

учебную и производственную практики – 108 часов.

#### 1.5. УЧЕБНАЯ РАБОТА

Виды учебной работы	2 курс		3 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>		14	10	12	<b>36</b>
в том числе: практическая работа		6	6	6	<b>18</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		60	80	40	<b>180</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	-	-	-	экзамен	<b>6</b>

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 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 частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 2.1.	<b>Раздел 1.</b> Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	84	12	6	*	60	*	12	
ПК 2.2.	<b>Раздел 2.</b> Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	108	16	6		80		12	
ПК 2.3.	<b>Раздел 3.</b> Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.	60	8	6		40		12	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>*</b>	<b>180</b>	<b>*</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</b>					
<b>МДК 2. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b>					
<b>Тема 1.1. Приготовление канапе</b>	<b>Содержание</b>				
	1,2	<b>Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация.</b> Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок. Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок. <b>Технологический процесс приготовления бутербродов:</b> открытых, закрытых, канапе с использованием хлеба, и изделий из песочного слоеного, заварного и сдобного теста.	Урок усвоения знаний. Рассказ с элементами показа и контроля.	2	2
<b>Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок.</b>	<b>Содержание</b>				
	3-4	<b>Общие сведения о салатах.</b> Технологический процесс приготовления салатов-коктейлей: салат-коктейль из крабов, салат-коктейль с креветками, салат-коктейль с мидиями, приготовления фруктовых салатов, теплых салатов: ассортимент, варианты оформления.	Урок усвоения новых знаний. Объяснительно-иллюстративный с элементами самостоятельной работы.	2	2
	5-6	<b>Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок из овощей, грибов, яиц.</b> Помидоры фаршированные мясным салатом, икра кабачковая, икра баклажанная, грибы маринованные и соленые с луком, яйца фаршированные сельдью и луком, яйца под майонезом.	Урок усвоения новых знаний Репродуктивный..	2	2
	<b>Лабораторная работа № 1</b>			4	2
	7-8 9-10	Приготовление салатов-коктейлей и винегретов. Варианты оформления, требование к качеству, сроки и условия хранения.	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы		
	<b>Практические работа №1</b>				
11-12	Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, салатов, бутербродов. Калькуляция блюд.	Урок закрепления и совершенствования знаний.	2		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</b>					
<b>Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок – 60 часов</b>					
1. Подбор хлебобулочных и других изделий из теста песочного, слоеного, заварного, сдобного при приготовлении канапе и сочетаемость с другими ингредиентами.					
2. Технологический процесс приготовления масляных смесей: масло сырное, масло зеленое, масла селечное, масла крабовое, масло грибное, масло креветочное, чесночное масло.					
3. Технологический процесс приготовления легких закусок на шпажках; мини-запеканок; Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.					

4. Технологический процесс приготовления горячих бутербродов: тартинки с ветчиной, тартинки с языком, тартинки с запеченным сыром, гамбургер. Варианты оформления, ассортимент, требования к качеству.		
5. Технологический процесс приготовления бутербродных тортов. Ассортимент, варианты оформления. Требование к качеству. Бутербродный торт с сырным кремом, с ветчинным маслом, с сыром и ветчиной,		
6. Технологический процесс приготовления салатов из свежих и вареных овощей: салат из свежих овощей, витаминный, салат столичный, салат мясной, салат картофельный с грибами, салат несвижский.		
7. Технологический процесс приготовления винегретов. Ассортимент, требование к качеству, варианты оформления. Винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с кальмарами, винегрет рыбный, винегрет мясной.		
8. Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок из овощей: огурцов малосольных, острых солений из различных овощей, побегов бамбука, маринованных шампиньонов.		
9. Технологический процесс приготовления жульенов, и закусок из сыра: сырны тарелки.		
<p><b>Дополнительные рекомендуемые вопросы для изучения раздела:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История бутербродов канапе</li> <li>2. Легкие холодные закуски в ресторанной кухне</li> </ol> <p>Сложные холодные закуски из овощей</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоеного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами</p> <p>Оценка качества соответствия ингредиентов и основных продуктов при приготовлении канапе и легких закусок.</p> <p>Приготовление канапе и легких закусок: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста; горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.</p> <p>Приготовление масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла.</p> <p>Приготовление начинок для канапе и легких закусок.</p> <p>Определение степени готовности и качества канапе, легких закусок, органолептическим методом.</p> <p>Подбор начинок, заправок, соусов и посуды для отдельных канапе и легких закусок.</p> <p>Сервировка и подача канапе и легких закусок.</p> <p>Украшение и оформление канапе и легких закусок, яркоокрашенными овощами.</p> <p>Соблюдение температурного режима при подаче канапе и легких закусок.</p> <p>Приготовление сложных холодных закусок: семги малосольной; огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осминогов; терина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте; мусса из семги; мусса из крабов.</p> <p>Определение степени готовности и качества сложных холодных закусок, органолептическим методом.</p> <p>гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных закусок.</p> <p>Сервировка и подача сложных холодных закусок.</p> <p>Оформление сложных холодных закусок, различными вариантами.</p>		
<b>Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>		
<b>МДК 2. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	

<b>Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.</b>	13-14	<b>Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы:</b> семги малосоленной, рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, из гребешков, рыбное ассорти, рыба под маринадом, сельдь с гарниром.	Урок усвоения новых знаний Репродуктивный..	2	2
	15-16	Приготовление украшений и варианты сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.	Урок усвоения знаний. Объяснительно-иллюстративный с элементами самостоятельной работы.	2	2
	17-18	<b>Практическая работа № 2</b> Работа со сборником рецептов блюд. Заполнение технологических карт. Калькуляция холодных блюд из рыбы.	Урок усвоения знаний. Практический.	2	2
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>	<b>Содержание</b>				
	19-20	<b>Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы:</b> ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром ,язык с гарниром, Галантин, курица фаршированная , особенности приготовления, варианты оформления.	Урок усвоения знаний. Рассказ с элементами показа.	2	2
	21-22	<b>Технологический процесс приготовления рулетов:</b> мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом.	Урок усвоения знаний. Рассказ с элементами показа.	2	2
	23-24	<b>Приготовление украшений</b> и варианты сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения.	Урок усвоения знаний, с элементами деловой игры.	2	2
	25-26 27-28	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление фаршированных рулетов из мякоти курицы. Варианты оформления, требование к качеству, сроки и условия хранения.	Урок применения знаний, умений, навыков. Практический.	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. – 80 часов					
1.Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов: устрицы, омары, langoustes, мидии с соево- кунжутным соусом.					
2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы( рыбное ассорти, семга с гарниром, рыба под маринадом)					
3.Пряности и приправы для приготовления сложных холодных блюд из рыбы					
4. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливное из рыбы, сельдь рубленая.					
5. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы: валованы с семгой, валованы с икрой, рыба под майонезом, студня из рыбы, маринованные рулеты из сельди.					
6.Технологический процесс приготовления лососевый террин. Особенности пр готовления. Условия и сроки хранения.					
7.Технологический процесс приготовления суши. Ассортимент. Особенности приготовления.					
8.Технологический процесс приготовления щуки фаршированной целиком.					
9.Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы : кальмары в сметанном соусе, креветки вареные, вареные раки					
10. Технологический процесс приготовления мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, паштета из утиной печени, паштета в тесте,					

террина из гусиной печени.				
11.Технологический процесс приготовления бараньей ноги шпигованной, , нога баранья с тмином.				
12.Технологический процесс приготовления свиной корейки запеченной на ребрышках, рулет из баранины.				
13.Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы: фаршированная индейка целиком; утка целиком. Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
14.Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса поросенок целиком, поросенок фаршированный, варианты оформления, особенности приготовления.				
15.Подбор пряностей и приправ для сложных холодных блюд из мяса и птицы.			12	
<b>Дополнительные рекомендуемые вопросы для изучения раздела:</b>				
1.Сложные холодные блюда из рыбы в современной кухне.				
2. «Террины» в зарубежных кухнях.				
3. Японская кухня и ее традиции				
4. Горячие закуски из морепродуктов».				
5. Приготовление сложных холодных блюд из мяса в ресторанной кухне.				
<b>Учебная практика</b>			12	
<b>Виды работ</b>				
Приготовление сложных холодных рыбных и мясных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной; поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках; галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком.				
Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных рыбных и мясных блюд.				
Выбор и подготовка гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных рыбных и мясных блюд.				
Сервировка и подачи сложных холодных рыбных и мясных блюд.				
Оформления сложных холодных рыбных и мясных блюд.				
Приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.				
Соблюдение температуры подачи сложных холодных рыбных и мясных блюд.				
Соблюдение сроков и условий хранения приготовленных сложных холодных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования.				
<b>Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.</b>				
<b>МДК 2. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b>				
<b>Тема 3.1.</b> <b>Приготовление сложных холодных соусов.</b>	<b>Содержание</b>			
	29-30	Значение соусов в питании . Классификация соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	Урок усвоения новых знаний. Рассказ с элементами показа.	2
	31-32 33-34	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление соуса майонеза и его производных, фруктовых и ягодных соусов.	Урок применения знаний. Практический.	4
	35-36	<b>Практическое занятие № 10</b> Работа со сборником рецептур. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.	Урок применения знаний. Практический.	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>				
Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов – 40 часов.				

1. Технологический процесс приготовления сложных сливочных соусов, столовой горчицы и соусов из столовой горчицы.		
2. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов : соуса майонез и его производных: соус майонез с корнионами, соус майонез с хреном, соус майонез с желе, соус тартар, соус винегрет, соус ремулад.		
3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов на основе кисло- молочных продуктов, фруктовых, ягодных соусов, овощных соусов (кули).		
4. Технологический процесс приготовления национальных соусов		
5. Использование алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Применение вкусовых ингредиентов в ассортименте, для сложных холодных соусов и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, в соответствии с правилами. Приготовление сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных; соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули); сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса-винегрет; соуса тартар, соуса ремулад. Определение степени готовности и качества сложных холодных соусов, органолептическим методом Подбор блюд и закусок для подачи с отдельными холодными соусами. Подача сложных холодных соусов. Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами. Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных соусов.	12	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов, технологическим требованиям к канапе и легким закускам; смешивание с дополнительными ингредиентами и взбивание сливочного масла для канапе; нарезка продуктов сложными формами, входящих в состав канапе и легких закусок; нарезание и охлаждение канапе; наполнение начинками мелкоштучных изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста; запекание изделий с начинками для подачи в горячем виде; приготовление начинок для канапе и легких закусок; смешивание сливочного масла с другими ингредиентами; взбивание муссов и паштетов из различных продуктов; запекание в мини-формах массы для запеканок из различных продуктов; накальвание кусочков продуктов на шпажки; определение степени готовности канапе и легких закусок и их вкусовых качеств; порционирование и украшение канапе и легких закусок; соблюдение температурного режима подачи канапе и легких закусок; соблюдение условий хранения готовых канапе и легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; посол рыбы лососевых пород (семги, форели или нерки); соление и маринование овощей; консервирование фруктов и ягод; маринование грибов шампиньонов; маринование гусиной печени; нарезка вручную рыбных и мясных деликатесных гастрономических продуктов; нарезка на слайсере замороженного рулета из мяса и рыбы для карпаччо;	72	

<p>приготовление заправки для овощей из раскаленного растительного масла;  заливка раскаленным маслом со специями и перемешивание с нарезанными овощами;  взбивание и смешивание ингредиентов, для приготовления паштетов и муссов с добавлением сливок и масла сливочного;  запекание на водяной бане паштетов и муссов в формах;  запекание паштетов в тесте;  определение степени готовности сложных холодных закусок;  порционирование, сервировка и украшение сложных холодных закусок для подачи;  соблюдение температурного режима подачи сложных холодных закусок  проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов, технологическим требованиям к сложным холодным рыбным и мясным блюдам;  определение веса основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  нарезка, порционирование продуктов, сохраняя форму целой рыбы, птицы и крупного куска мяса;  запекание рыбы и поросенка в целом виде;  глазирование ланспигом рыбных и мясных изделий в целом виде;  глазирование ланспигом украшений для сложных рыбных и мясных блюд;  отделка сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодных рыбных и мясных блюд;  приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  сервировка и украшение сложных холодных рыбных и мясных блюд;  украшение и оформление сложных холодных рыбных и мясных блюд, различными способами.  соблюдение сроков и условий хранения сложных холодных рыбных и мясных блюда с учетом требований к готовой продукции.  проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов, технологическим требованиям к сложным холодным соусам;  смешивание сливочного масла с различными ингредиентами;  вливание и тщательно размешивать растительное масло с сырыми желтками яиц;  вводить добавки и готовить соус майонез основной и его производные;  смешивание соуса майонез с другими соусами;  смешивание фруктовых и овощных основ с другими ингредиентами;  смешивание и взбивание кисломолочных продуктов с другими ингредиентами;  взбивание густой сливочной основы для соуса;  взбивание эмульсии из ингредиентов соуса;  растирание горчичного порошка с пряным отваром с периодическим размешиванием смеси;  определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовые качества;  корректировка цветовых оттенков и вкусов сложных холодных соусов;  порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд, сложные холодные соусы;  соблюдение температурного режима при подачи сложных холодных соусов;  соблюдение режимов и условий хранения заготовок для сложных холодных соусов и сложных холодных соусов.</p>		
<b>Всего</b>		<b>144</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование** Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

**весоизмерительное оборудование:** весы настольные; электронные;

**холодильное оборудование:** шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

**механическое оборудование:** блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания;

**тепловое оборудование:** плиты электрические или с индукционным нагревом; 22 печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

**оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

**оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная;

**вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан;

венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

**Кухонная посуда:** 23 набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

**Расходные материалы:** стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

**Посуда для презентации:** тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

## **Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:** весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

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

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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: – учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия, 2016 -400с
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С: Техническое оснащение организаций питания – учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия, 2018 г.
3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. – учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия,2018 г.
4. Усов В.В.: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – учебное пособие для начального профессионального образования -М.: Академия, 2013 г.

Нормативные документы:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2.«Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3.Харченко Н.Э. : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - – учебник для студ.учреждений среднего профессионального

образования. -М.: Академия, 2017-512с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005. Сборник технологических нормативов.

5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2010, 2012. Сборник технологических нормативов.

6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2011 г.

2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2012 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».

2. Журнал «Ресторатор».

3. Журнал «Самый вкус».

4. Журнал «Питание и общество».

5. Журнал «Гастроном».

6. Журнал «Коллекция рецептов».

7. Журнал «Кулинарный практик».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

6. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

7. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части каждого раздела модуля. Рекомендуется группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок и оформлении в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- расчет набора продуктов при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- выбор хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- правильность выбора посуды для отпуска канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- выполнение действий по оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения практической работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- Экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<p>выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- расчет набора продуктов для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;</li> <li>- выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выбор и обоснованность гарниров,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения практической работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<p>заправок и соусов для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>- выполнение действий по оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>- проведение бракеража сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p>
<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с требованиями;</p> <p>- обоснованность выбора ассортимента вкусовых добавок и варианты их использования;</p> <p>- обоснованность выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>- соблюдение последовательности технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>- выполнение действий по оформлению тарелок и отпуску сложных холодных соусов;</p> <p>- проведение бракеража готовых простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных соусов и заготовок к ним в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</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
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</li> <li>-социологический опрос;</li> <li>-анкетирование;</li> <li>- оценка материалов портфолио.</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами ( технологические карты, инструкции...);</li> <li>- обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций;</li> <li>- личная оценка результативности;</li> <li>- личная оценка качества выполненной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</li> </ul>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота представления ответственности за результаты своей работы;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- наблюдение за действиями студентов на практических занятиях</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень владения различными способами поиска информации;</li> <li>- умение выбрать полезную информацию;</li> <li>- адекватность полезности выбранной информации;</li> <li>- оперативность поиска необходимой информации;</li> <li>- степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;</li> <li>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка подобранной информации по данному модулю;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- оценка подготовленных рефератов;</li> <li>- выполнение творческих работ</li> </ul>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности;</li> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка созданных электронных презентаций;</li> <li>- оценка электронного портфолио;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-</li> </ul>

	информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике;	воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями;</li> <li>- степень владения без конфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</li> <li>- наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение за конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий;</li> <li>- грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- личная оценка;</li> <li>- наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск путей повышения профессионального и личностного развития,</li> <li>- побуждение к деятельности по самообразованию;</li> <li>- планирование повышения квалификации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анкетирование;</li> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- определение и выполнение задачи исходя из цели;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- личная оценка;</li> </ul>
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии;</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анкетирование;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;</li> <li>- оценка деятельности при выполнении работ по учебной и производственной практики.</li> </ul>