

**Приложение 5.3.36**  
**к ОПОП по ШССЗ специальности**  
**19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское**  
**2019г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1  
от «08» августа 2019г.

Председатель Лосиф /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (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 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 овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для получения профессии рабочих должностей служащих: 16675 Повар

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.02

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

**иметь практический опыт:**

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

- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный 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 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 из 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. Блюда из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.02:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося по ПМ.02 - 369 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 75 часов;
- учебной практики – 72 часа.
- производственной практики – 72 часа.

#### **Виды итоговой аттестации (согласно учебного плана по специальности):**

МДК 02.01	– ДЗ (дифференцированный зачет)
УП.02	– ДЗ (дифференцированный зачет)
ПП.02	– ДЗ (дифференцированный зачет)
ПМ.02	– Э(К) (экзамен квалификационный)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

#### 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	Раздел 1. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	56	30	22	26		
ПК 2.2	Раздел 2. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	96	70	34	26		
ПК 2.3	Раздел 3. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции	73	50	18	23		
	<b>Учебная практика и производственная</b>	<b>144</b>					
	<b>Всего:</b>	<b>369</b>	<b>150</b>	<b>74</b>	<b>75</b>	<b>72</b>	<b>72</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>369</b>	
<b>МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>225</b>	
<b>Раздел 1.</b>		<b>56</b>	
<b>ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 1.1</b> Значение холодных блюд и закусок в питании. Бутерброды и банкетные закуски. Закуски из овощей и грибов.	<b>Содержание</b> 1 Инструктаж по ТБ. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
<b>Тема 1.2</b> Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья.	1 Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	1
<b>Тема 1.3</b> Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи.	1 Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
<b>Тема 1.4</b> Закуски из яиц и сыра. Горячие закуски. Оборудование и инвентарь.	1 Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент Требования к качеству холодных блюд и закусок. Режимы хранения и реализации и транспортировки холодных блюд и закусок из овощей.	2	1
	<b>Практическая работа</b>	6	

	1	Решение ситуационных задач	2	2
	2	Определение физико-химических показателей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.	2	2
	3	Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и яиц	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		16	2
	1	Технология приготовления бутербродов	4	
	2	Приготовление канапе различных видов.	4	
	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей	4	
	4	Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		26	3
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы		
	2	Работа со сборником рецептур		
	3	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».		
	4	Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья"		
	5	Составление рекламных проспектов		
	<b>Домашнее задание</b>			3
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	3	Решение ситуационных задач		
<b>Раздел 2.</b>			<b>96</b>	
<b>ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 2.1 Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	1
<b>Тема 2.2 Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов.</b>	1	Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
<b>Тема 2.3 Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов.</b>	1	Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска.	2	1
<b>Тема 2.4 Требования к</b>	1	Требования к качеству, режимы хранения и реализации салатов.	2	1

<b>качеству</b>				
<b>Тема 2.5</b> <b>Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	Холодные блюда из рыбы. Приготовление, оформление подача.	2	1
	2	Способы подачи рыбных гастрономических продуктов.	2	
	3	Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья.	2	
	4	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	5	Работа с нормативной документацией (сборником рецептур)	2	
<b>Тема 2.6</b> <b>Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса.</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Холодные блюда из мяса. Ассортимент.	2	1
	2	Закуски из мясной гастрономии. Ассортимент.	2	
	3	Заливные блюда из мяса. Технологический процесс приготовления.	2	
	4	Паштеты. Технологический процесс приготовления.	2	
	5	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	6	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	2	
	7	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	2	
<b>Тема 2.7 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из с/х птицы, субпродуктов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент	2	1
	2	Холодные блюда из субпродуктов. Ассортимент Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	<b>Практическая работа</b>			
	1	Решение ситуационных задач	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>32</b>	
	1	Технология приготовления винегрета, салата картофельного.	4	2
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	6	
	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса	6	
	4	Технология приготовления холодных блюд и закусок : Рыба под маринадом	6	
	5	Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов.	6	
	6	Приготовление элементов декора. Декорирование холодных блюд и посуды для подачи.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>26</b>	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	26	3
	2	Работа с дополнительной литературой		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Составление технологических карт на холодные блюда		

	5	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	6	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	7	Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов»		
<b>Раздел 3.</b>			<b>73</b>	
<b>ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание</b>		8	
	1	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент.	2	1
	2	Соусы на растительном масле. Соус майонез и его производные	2	
	3	Соусы на уксусе.	2	
	4	Салатные заправки	2	
<b>Тема 3.2. Производственный инвентарь и оборудование .</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	1
	2	Работа со сборником рецептур.	2	
	<b>Практическая работа</b>			
	1	Решение ситуационных задач	2	
	2	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.( взбивание, блендирование, эспумасирование и т.д.)	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		14	
	1	Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	4	2
	2	Технология приготовления соуса на растительном масле: маринад овощной с томатом.	2	
	3	Технология приготовления соуса на растительном масле: маринад овощной без томата	2	
	4	Технология приготовления соуса майонез	2	
	5	Технология приготовления салатных заправок	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		23	3
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов		
	2	Работа с конспектом		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Отработка навыков приготовления холодных соусов		
<b>Домашнее задание</b>			3	
1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)			

<b>Тема 3.3 Приготовление легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	1	Инструктаж по Т.Б. Работа с нормативными документами (сборником рецептов) Решение ситуационных задач, оформление технологических карт.		
	2	Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление и оформление закусок из яиц. Приготовление и оформление закусок из свежих овощей и грибов		
	3	Приготовление и оформление закусок из мяса и мясной гастрономии		
	4	Приготовление и оформление закусок из рыбы и нерыбного водного сырья		
	5	Приготовление и оформление горячих закусок		
<b>Тема 3.4 Приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и с/х птицы для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	1	Работа с нормативными документами (сборником рецептов) Оформление технологических карт, решение ситуационных задач		
	2	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей Приготовление и оформление салатов из вареных овощей		
	3	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, и рыбной гастрономии Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья		
	4	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из с/х птицы Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из субпродуктов		
	5	Ознакомления с правилами оформления, и отпуска холодных блюд и закусок		
<b>Виды работ на УП.02, ПП.02:</b> Выполнение работ по -ознакомлению с правилами ТБ при работе, ознакомлением с оборудованием и инвентарем холодных цехов п.о.п. - приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции - приготовлению сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции - приготовлению сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции			<b>144</b>	
<b>Всего</b>			<b>369</b>	

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

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

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

**Основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2016. – (ЭБС «Знаниум»).

**Дополнительная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. – (ЭБС «Знаниум»).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).

4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – (ЭБС «Знаниум»).

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

Обязательным условием допуска к экзамену квалификационному в рамках профессионального модуля ПМ.02 является освоение МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и освоение учебной и производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;</li> <li>• приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов, рефератов; самостоятельная работа. Д/з по УП.02, ПП.02 Экзамен квалификационный</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;</li> <li>• подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов, рефератов; самостоятельная работа. Д/з по УП.02, ПП.02 Экзамен квалификационный</p>



<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет сырья для приготовления холодных соусов</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных соусов</li> <li>• приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов, рефератов; самостоятельная работа. Д/з по УП.02, ПП.02 Экзамен квалификационный</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 умения.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.</p>	<p>Рубежный, итоговый контроль.</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие мета технологические линии для себя и бригады предприятия общественного питания.</p>	<p>Защита практических, лабораторных работ</p>

	Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Проектная деятельность, роль бригадира в рабочих группах
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единомыслие, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, учебная практика
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, учебная практика
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, роль бригадира в рабочих группах
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инновационных технологий в области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ по учебной практике