

**Приложение 5.3.21
к ОПОП по ППССЗ 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
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское
2020г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Протокол № 1
от « 31 » августа 2020г.

Председатель Кочечкина /Е.Г.Кочечкина/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель 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 среднего профессионального образования 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	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

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 - 369 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося по МДК.02.01(очная форма) – 150 часов, (заочная форма) – 46 часов.
- самостоятельной работы обучающегося (очная форма) 75 часов, (заочная форма) – 179 часов.
- учебной практики – 72 часа
- производственная практика – 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:

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 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	51	12	6	39		
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	110	26	10	84		
ПК 2.3	Раздел 3. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции	64	8	4	56		
	Учебная практика и производственная	144					
	Всего:	369	46	20	179	72	72

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 (на самостоятельное изучение)	Обязательная учебная нагрузка обучения	Уровень освоения
1	2	3		4
ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		369		
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Раздел 1.		39	12	
ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции				
Тема 1.1	Содержание			
Значение холодных блюд и закусок в питании. Бутерброды и банкетные закуски. Закуски из овощей и грибов.	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	2		3
	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.	2		
	Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		
	Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		
Тема 1.2	1 Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	2	1,3
Тема 1.3	1 Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2	1,3

птицы, дичи. Тема 1.4 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	2	1,3
	Лабораторные работы				2
	1	Технология приготовления бутербродов		2	
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей		2	
	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц		2	
	Самостоятельная работа		25		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			
6	Систематическая проработка конспектов занятий по теме				
7	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)				
8	Решение ситуационных задач				
Раздел 2.			84	26	
ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции					
Тема 2.1 Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.	Содержание				
	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	2	1,3
Тема 2.2 Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей,	1	Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2	1,3

винегретов.					
Тема 2.3 Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов.	1	Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска.	2	2	1,3
Тема 2.4 Требования к качеству	1	Требования к качеству, режимы хранения и реализации салатов.	2		3
Тема 2.5 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы	Содержание				
	1	Холодные блюда из рыбы. Приготовление, оформление подача.	2	2	1,3
	2	Способы подачи рыбных гастрономических продуктов.	2		
	3	Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья.	2	2	
	4	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		
	5	Работа с нормативной документацией (сборником рецептов)	4		
Тема 2.6 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса.	Содержание				
	1	Холодные блюда из мяса. Ассортимент.	2	2	1,3
	2	Закуски из мясной гастрономии. Ассортимент.	2		
	3	Заливные блюда из мяса. Технологический процесс приготовления.	2	2	
	4	Паштеты. Технологический процесс приготовления.	2		
	5	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		
	6	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	2		
	7	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	2		
Тема 2.7 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из с/х птицы, субпродуктов.	Содержание				
	1	Холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент	2	2	1,3
	2	Холодные блюда из субпродуктов. Ассортимент	2		
	3	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		
	Лабораторные работы				
	1	Технология приготовления винегрета, салата картофельного.	2	2	2
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	2	2	
	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса	2	2	
	4	Технология приготовления холодных блюд и закусок : Рыба под маринадом	2	2	
5	Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных	2	2		

	морепродуктов.				
	Самостоятельная работа	34		3	
1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы				
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»				
Раздел 3.		56	8		
ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции					
Тема 3.1.	Содержание				
Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов	1 Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент.	2		1,3	
	2 Соусы на растительном масле. Соус майонез и его производные	2	1		
	2 Соусы на уксусе.	2	1		
	3 Салатные заправки	2	1		
Тема 3.2.	Содержание				
Производственный инвентарь и оборудование .	1 Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2		3	
	2 Работа со сборником рецептур.	4			
	3 Решение ситуационных задач	6			
	Лабораторные работы				
	1 Технология приготовления соуса на растительном масле: маринад овощной с томатом.	1	1	2	
	2 Технология приготовления соуса на растительном масле: маринад овощной без томата	1	1		
	3 Технология приготовления соуса майонез	2	1		
4 Технология приготовления салатных заправок	2	1			
Самостоятельная работа		30		3	

	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов			
	2	Работа с конспектом			
	3	Решение ситуационных задач			
	4	Отработка навыков приготовления холодных соусов			
	5	Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
	6	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)			
Дифференцированный зачет по МДК.02.01				1	
Итого:			179	46	
УП.02 Учебная практика	Виды работ: Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление и оформление закусок из яиц. Приготовление и оформление закусок из свежих овощей и грибов. Приготовление и оформление горячих закусок Приготовление и оформление закусок из мяса и мясной гастрономии Приготовление и оформление закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Приготовление и оформление салатов из вареных овощей Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, и рыбной гастрономии. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 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. Ознакомления с правилами оформления, и отпуска холодных блюд и закусок Приготовление и подача соусов на растительном масле. Приготовление и подача салатных заправок. Приготовление и подача соуса майонез и его производных. Приготовление и подача соусов яично-масленных. Приготовление и подача соусов на уксусе. Работа со сборником рецептур, оформление технологических карт.		72		
ПП.02 Производственная практика	Виды работ: 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		72		

	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		
Всего		369	

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:

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. – (Электронный учебник).

Дополнительная:

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

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

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.

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>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок; • приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленных овощей. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет;
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; • подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет;

<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет сырья для приготовления холодных соусов • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления холодных соусов • приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • ролевые игры; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет;
--	--	---

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.

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>	<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>ОК 2. 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>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них</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>

ответственность.	Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	
ОК 4. 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
ОК 5. 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 тд
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единение, 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
ОК 7. 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
ОК 8. 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
ОК 9. 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