

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов - 214

Составители:

Ефремова О. А., преподаватель высшей квалификационной категории,

Боровкова С.А., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

2019

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
Структура и содержание учебной дисциплины.....	8
Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	21
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	26

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2 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;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим 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 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 429 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 321 час, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 107 часов;
- учебной практики – 108 часов.

2 Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК 02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								
ПК 2.1-2.3	Введение	1	1	-	-	-	-	-	-
ПК 2.1-2.3	Раздел 1 Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции	52	22	10		12		18	-
ПК 2.3	Раздел 2 Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов	126	64	12		26		36	-
ПК 2.1	Раздел 3 Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок	108	56	21		28		24	-
ПК 2.2	Раздел 4 Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	142	71	48		41		30	-
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-							-
	Всего:	429	214	91	-	107	-	108	-

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	1	Введение. Цели и задачи, структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций по модулю. Требования к уровню предварительных знаний и умений.	1	2
Раздел ПМ 01 Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции			52	
МДК 02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			321	
Тема 1.1 Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		9	
	1	Классификация, ассортимент сложной холодной кулинарной продукции.	1	2
	2	Разработка и совершенствование ассортимента сложной холодной кулинарной продукции. Технологические документы на холодную кулинарную продукцию. Правила расчета выхода холодной кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним.	1	2
	3	Принципы комбинирования различных способов приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	1	2
	4	Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд и кулинарных изделий.	1	2
	5	Правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость. Характеристика способов	1	2

		реализации готовой кулинарной продукции. Общие принципы оформления и способы подачи сложных холодных блюд и закусок		
	Практические занятия		4	
	1	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
	2	Расчет выхода сложной холодной кулинарной продукции	2	
Тема 1.2 Организация работ в холодном цехе	Содержание		8	
	1	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, оформления и реализации холодной кулинарной продукции. Условия и сроки реализации холодных блюд и закусок. Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной холодной кулинарной продукции	1	2
	2	Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика рабочих мест. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов и способы безопасной эксплуатации.	1	3
	3	Техническое оснащение технологического процесса хранения и реализации готовой сложной холодной кулинарной продукции. Характеристика рабочих мест. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов и способы безопасной эксплуатации.	1	3
	4	Оценка качества холодной кулинарной продукции. Общие требования к качеству и безопасности холодной кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной продукции. Основные критерии и правила органолептической оценки качества холодной кулинарной продукции, правила проведения бракеража.	1	3
	Практические занятия		4	
	1	Составление схем технологических процессов приготовления кулинарной продукции с подбором оборудования, посуды, инвентаря инструментов		
	2	Подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок		
Тема 1.3 Оценка качества и правила подбора основных видов сырья и	Содержание		5	
	1	Требования к качеству, условия и сроки хранения, подготовка к использованию и кулинарное назначение основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции	1	3

дополнительных ингредиентов для приготовления холодной кулинарной продукции		сложного ассортимента		
	2	Правила органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Методы контроля безопасности сырья и дополнительных ингредиентов по сопроводительным документам.	1	3
	3	Варианты подбора пряностей и приправ и их смесей, пряной зелени, соусов промышленного производства, уксуса, масляных смесей, соусных паст, алкогольных напитков при приготовлении холодной кулинарной продукции сложного ассортимента.	1	3
	Практические занятия		2	
	1	Органолептическая оценка качества и оценка безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента. Установление соответствия требованиям нормативных документов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 2.			12	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям. 4. Сбор и анализ информации по современным видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, по новым кулинарным технологиям, новым видам сырья и их технологическим свойствам, используемым для приготовления, оформления и реализации холодной кулинарной продукции из различных источников, включая Internet. 5. Разработка компьютерных презентаций по тематике преподавателя. 6. Составление таблиц по определению рисков в области безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологических процессов приготовления и реализации готовой сложной холодной кулинарной продукции. 7. Анализ организации технологических линий, участков холодного цеха по результатам работы на практике.				
Учебная практика			18	
Виды работ: Определение качества сырья органолептическим способом Организация рабочего места для подготовки сырья и приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, посуды для подготовки сырья и приготовления сложной холодной кулинарной продукции Оценка безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента.				

Раздел 2 Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов		126	
Тема 2.1 Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, значение в питании. Правила подбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним.	Содержание		14
	1	Значение холодных соусов в питании. Классификация, ассортимент холодных соусов.	2
	2	Актуальный ассортимент холодных соусов для современного предприятия индустрии питания.	2
	3	Порядок разработки сложных холодных соусов.	2
	4	Ассортимент соусов из полуфабрикатов промышленного производства.	2
	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, соответствия требованиям рецептуры соуса и технологии приготовления.	2
	6	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата и высоких эстетических качеств холодного соуса.	2
	7	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.	2
	Практические занятия		-
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного приготовления Оценка качества и безопасности, условия и способы реализации холодных соусов.	Содержание		50
	1	Характеристика современных кулинарных технологий, используемых при приготовлении сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Формирование вкуса и аромата холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.	4
	2	Технологический процесс приготовления, рецептуры, кулинарное назначение холодных соусов и заправок, соусов на основе кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных и овощных холодных соусов (кули), горчицы столовой и соусов из нее.	28
	3	Правила подачи холодных соусов к блюдам из рыбы, мяса, птицы, варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами.	3
	4	Требования к качеству, безопасности, температура подачи, условия и сроки хранения и реализации холодных соусов.	3
	Практические занятия		12

	1	Расчет выхода готовых соусов, количества сырья. Составление технологических карт.	2	
	2	Составление актов практической проработки сложных холодных соусов. Составление технико-технологических карт.	2	
	3	Приготовление масляных смесей	2	
	4	Приготовление соусов и заправок для салатов (горчичный, йогуртовый, брусничный)	2	
	5	Приготовление соусов к холодным мясным блюдам (хрен, татарский, камберлен)	2	
	6	Приготовление соусов к холодным рыбным блюдам	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2			26	
1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по заданиям преподавателя). 2 Работа с нормативными документами и справочной литературой. 3 Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов. 4 Сбор и анализ информации по современным видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, по новым кулинарным технологиям, рецептурам, используемым для приготовления, оформления и реализации холодных соусов из различных источников, включая Internet. 5 Разработка компьютерных презентаций по тематике преподавателя. 6 Составление таблиц по дефектам, возникающим в процессе приготовления и реализации холодных соусов.				
Учебная практика			36	
Виды работ: 1 Разработка ассортимента сложных холодных соусов. 2 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов. 3 Подбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Проверка качества подобранных продуктов и дополнительных ингредиентов. 4 Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных холодных соусов. 5 Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов. 6 Декорирование блюд сложными холодными соусами. 7 Контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных соусов.				
Раздел 3			108	
Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок				
МДК 02.01				

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 3.1 Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок	Содержание		13
	1	Актуальный ассортимент, значение в питании холодных закусок. Порядок разработки ассортимента холодных закусок в соответствии с типом и специализацией предприятия питания, сезоном, способом реализации.	2
	2	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоеного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.	5
	Практические занятия		6
	1	Расчет количества сырья и выхода канапе, (по заданию преподавателя).	1
	2	Расчет количества сырья и выхода легких и сложных холодных закусок	2
	3	Составление технологических карт.	3
Тема 3.2 Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок	Содержание		43
	1	Методы приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок: смешивание, измельчение, взбивание, формовка, нарезка, вырубка, охлаждение, фарширование изделий, запекание, насаживание на шпажки, порционирование. Технология приготовления начинок для канапе и легких закусок. Технология приготовления, оформление, и отпуск канапе и легких закусок: канапе, закусок из муссов и паштетов. Технология приготовления, оформление, и отпуск сэндвичей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	10
	2	Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных закусок из овощей, плодов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов, птицы: семги малосоленой; огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; консервированных фруктов и ягод; маринованных грибов; маринованной гусяной печени; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из мяса и рыбы; террина из гусяной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	10
	3	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных холодных	8

	закусок, способов подачи канапе, легких и сложных холодных закусок в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности подготовки закусок для реализации по типу «шведского стола» и для выездных обслуживаний.		3
	Практические занятия	15	
1	Подбор оборудования, инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	2	
2	Составление актов практической проработки. Составление технико-технологических карт.	2	
3	Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных закусок.	2	
4	Приготовление, оформление и отпуск канапе.	2	
5	Приготовление, оформление и отпуск легких и сложных холодных закусок	7	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2		28	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по заданиям преподавателя).</p> <p>Работа с нормативными документами и справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов.</p> <p>4 Сбор и анализ информации по современным видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, по новым кулинарным технологиям, рецептурам, используемым для приготовления, оформления и реализации холодных закусок из различных источников, включая Internet.</p> <p>Разработка компьютерных презентаций по тематике преподавателя.</p> <p>Составление таблиц по дефектам, возникающим в процессе приготовления и реализации холодных закусок.</p>			
Учебная практика		24	
<p>Организация рабочего места для подготовки сырья и приготовления . канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, посуды для подготовки сырья и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Нарезка продуктов, порционирование, приготовление и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Оценка качества в соответствии с правилами проведения бракеража бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Организация хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок до реализации с соблюдением температурного режима</p>			
Раздел 4 Приготовление, оформление и отпуск		142	

сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 4.1 Ассортимент и классификация, значение в питании сложных холодных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание 1 Значение сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в питании. Актуальный ассортимент сложных холодных блюд для современного предприятия индустрии питания. Порядок разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы 2 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила подбора гарниров и соусов.	12 2 2	3 3
	Практические занятия	8	
	1 Расчет количества сырья и выхода сложных холодных блюд (по заданию преподавателя). Составление технологических карт.	4	
	2 Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учетом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания	4	
Тема 4.2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание 1 Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд. Варианты гармоничного сочетания украшений с различными основными продуктами при оформлении сложных холодных рыбных блюд. Методы приготовления сложных холодных рыбных блюд: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание в желе, глазирование, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение. Варианты подбора гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы. 2 Технология приготовления, оформления и отпуска, температура подачи сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной;	58 3 3	3 3

		рулетиков из рыбы; терринов из рыбы. Требования к безопасности приготовления сложных холодных блюд. Требования к качеству условия хранения и реализации готовых сложных холодных блюд.		
	3	Технология приготовления сложных холодных мясных блюд: поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги, шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках; рулетов из мяса, паштетов из печени, террина из мяса, галантина. Требования к безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса. Требования к качеству условия хранения и реализации готовых сложных холодных блюд.	3	3
	4	Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из птицы: индейки, фаршированной целиком; утки целиком, террина из птицы, террина из гусиной печени, галантина из птицы. Требования к безопасности приготовления сложных холодных блюд. Требования к качеству условия хранения и реализации готовых сложных холодных блюд.	3	3
	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, , мяса, птицы, соусов и заготовок к ним.	3	3
	6	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	3	3
	Практические занятия		40	
	1	Расчет, приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы	10	
	2	Расчет, приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из морепродуктов	10	
	3	Расчет, приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса	10	
	4	Расчет, приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из птицы	10	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.			41	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				

<p>2. Работа с нормативными документами и справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов.</p> <p>4. Сбор и анализ информации по современным видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, по новым кулинарным технологиям, рецептурам, используемым для приготовления, оформления и реализации холодных блюд из различных источников, включая Internet.</p> <p>5. Разработка компьютерных презентаций по тематике преподавателя.</p> <p>6. Составление таблиц по дефектам, возникающим в процессе приготовления и реализации холодных блюд.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы и рыбы;</p> <p>2 Органолептически оценивание качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы и рыбы;</p> <p>3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, птицы и рыбы;</p> <p>4 Безопасное использование производственного инвентаря, технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы;</p> <p>5 Приготовление сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>6 Сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>7 Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы и рыбы;</p> <p>8 Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из мяса, птицы и рыбы;</p> <p>9 Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.</p> <p>10 Организация хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы до реализации с соблюдением температурного режима</p>	30	
Дифференцированный зачет	1	3
Всего часов	429	

Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Наименование разделов и тем	Вид СВР	Цели СВР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел ПМ 01 Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции	Подготовка компьютерной презентации по теме «Новые технологии приготовления и реализации холодной кулинарной продукции»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации Разработать презентацию в программе PowerPoint	3	Защита презентации	Полнота содержания в соответствии с темой Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация работы холодного цеха»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации Разработать презентацию в программе PowerPoint	3	Защита презентации	Полнота содержания в соответствии с темой Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Методы подготовки сырья на современном производстве пищевой продукции»	Развитие познавательных способностей обучающихся	Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Современные тенденции расширения	Углубление и расширение знаний и умений, развитие познавательных	Изучить рекомендуемые источники,	3	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала

	ассортимента холодной кулинарной продукции»	способностей обучающихся	осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат			2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
Раздел 2 Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация процесса приготовления сложных соусов»	Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация процесса приготовления сложных соусов из овощей и фруктов»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Ассортимент соусов на молочной и кисломолочной основе»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Оснащение соусного отделения»	Развитие познавательного интереса, расширение теоретических знаний обучающихся по теме	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор	4	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность

			информации 2.Выполнить письменный реферат			написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов»	Развитие исследовательских умений, расширение и углубление теоретических знаний	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	4	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
Раздел 3 Приготовление оформления и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок	Подготовка компьютерной презентации «Организация процесса подготовки и приготовления закусок для фуршета»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации «Организация рабочего места при приготовлении канапе»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Приготовление порционных легких закусок для банкета»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации	4	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания

			2.Выполнить письменный реферат			3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложных холодных канапе»	Углубление знаний обучающихся, развитие исследовательских умений	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	6	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Требования к условиям и срокам безопасного хранения закусок»	Расширение и углубление теоретических знаний обучающихся	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	6	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
Раздел 4 Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Подготовка компьютерной презентации «Организация процесса подготовки и приготовления сложных холодных блюд из рыбы для фуршета»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	9	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Приготовление закусок повышенной сложности из сельскохозяйственной птицы»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	8	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов

						на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Ассортимент и особенности приготовления холодных банкетных блюд из пернатой дичи»	Углубление знаний обучающихся, развитие познавательного интереса, исследовательских умений обучающихся	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	8	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Ассортимент и технология приготовления фаршированных закусок из мяса птицы»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	8	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Характеристика и технология обработки гусиной и утиной печени (фуа-гра)»	Углубление знаний обучающихся, развитие исследовательских умений	.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	8	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы

4 Условия реализации программы профессионального модуля

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного и кондитерского цехов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- слайсер;
- блендер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- гриль-саламандра;
- электрогриль;
- электроплита;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- веселка;
- венчик;
- ложки;
- шумовки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости, кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сито; сито конусообразное.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>

2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3 ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 2013.- III, 11 с.

4 ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

5 ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

6 ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.

7 ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.

8 ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.

Основные источники:

1 Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2016.- 552 с.

2 Семичева Г.П. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с., [8] .

3 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.

5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2016. – 688 с.

6 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2016. – 760 с.

Дополнительные источники

1 Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.

2 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

3 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с..

4 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2013. – 320 с.

5 Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.

6 Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

Интернет-источники:

- 1 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 2 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- 3 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 4 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл обязательной части ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02 Физиология питания;
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

а также освоение профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 02 предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится в цехах техникума. Учебная практика проводится концентрированно. Программа ПМ 02 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее, чем из 3 наименований отечественных журналов.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторно-практических занятий с использованием персонального компьютера и современного технологического оборудования, соответствующего требованиям работодателя; участие в проектной деятельности.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся

Текущий контроль знаний и умений осуществляется при выполнении и защите лабораторно-практических работ, при решении ситуационных задач, при тестировании, при выполнении контрольных работ.

Завершается освоение междисциплинарного курса дифференцированным зачетом, а освоение программы профессионального модуля - проведением экзамена квалификационного.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят 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 align="center">ПК 1</p> <p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к канапе, легким и сложным холодным закускам;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи, сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторно-практических занятий;</p> <p>-при выполнении работ на различных этапах учебной практики;</p> <p>- при проведении: тестирования, дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</p>

	<p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	
<p>ПК 2</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>-разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных холодных</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторно-практических занятий;</p> <p>-при выполнении работ на различных этапах учебной практики;</p> <p>- при проведении: тестирования, дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</p>

	<p>блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении, сервировке сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	
<p>ПК 3</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к холодным соусам сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода сложных холодных соусов;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления соусов и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации сложных холодных соусов;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных соусов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности сложных холодных соусов;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных холодных соусов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторно-практических занятий;</p> <p>-при выполнении работ на различных этапах учебной практики;</p> <p>- при проведении:</p> <p>тестирования, дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</p>

	отпуска, способов оформления и подачи сложных холодных соусов; -демонстрация умений в составлении технологических карт; -демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных холодных соусов.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность участия во внеклассных мероприятиях профессиональной направленности; Ответственность при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ; Активность в посещении кружков по профессии, дополнительных занятий	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рациональность выбора средств и методов организации собственной деятельности; Эффективность выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач; Самостоятельность в оценивании эффективности выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка результатов практических занятий, квалификационного экзамена
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Результативность решения индивидуальных практических задач в стандартных и нестандартных ситуациях; Самостоятельность в осуществлении контроля соблюдения технологических параметров приготовления пищи, контроля работы оборудования; Способность к проведению анализа собственной деятельности, выявлению недостатков и определению возможных причин их возникновения	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных	Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации;	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; экспертная оценка выполнения самостоятельных работ,

задач, профессионального и личностного развития.	Результативность использования найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	результатов защиты рефератов, экзамена квалификационного
ОК 5 Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Самостоятельность в подготовке компьютерных презентаций; Результативность поиска, обработки, хранения, представления информации, найденной посредством Интернет; Результативность освоения дисциплины ОУД.07 Информатика и ИКТ	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на квалификационном экзамене
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством, потребителями в ходе обучения; Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в коллективе и команде; Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения;	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики
ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Способность нести ответственность за результаты работы членов команды (подчиненных); Способность к объективному анализу и оценке собственной деятельности и деятельности подчиненных в процессе выполнения заданий	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Эффективность самостоятельно определяемых задач профессионального и личностного развития; Результативность процессов самообразования, самостоятельного повышения профессиональной квалификации; Способность к планированию повышения собственной профессиональной квалификации	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы, отзывы руководителей практики
ОК 9 Быть готовым к	Самостоятельность в отслеживании новых тенденций в технологии	Экспертное наблюдение за деятельностью

смене технологий в профессиональной деятельности.	приготовления пищи; Способность к своевременному и эффективному внедрению в профессиональную деятельность новых видов сырья, технологий его подготовки, приготовления полуфабрикатов и блюд	обучающегося при освоении образовательной программы; отзывы руководителей практики; экспертная оценка на квалификационном экзамене
---	--	--