



ПМ.02

*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

**для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

**Астрахань
2020**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и с учетом требований профессионального стандарта «Повар».

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ».

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	<i>З.Г.Ахмедова</i> (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i>Е.В.Иванча</i>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i>Р.А.Путилов</i>
ИП Устинов (место работы)	старший технолог (занимаемая должность)	<i>В.А.Чекушин</i> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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	27
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	32

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) 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 модуля-требования к результатам освоения модуля:

Цель модуля – усвоение теоретических знаний в области приготовления сложной холодной кулинарной продукции, приобретение умений и навыков её изготовления и организации производственных процессов, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи для достижения цели:

- способствовать усвоению основных понятий;
- способствовать овладению знаниями ассортимента, производственных процессов и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции;
- обеспечить обучающихся знаниями производственных процессов приготовления и их влияние на качество указанных видов продукции;
- кулинарной продукции.

Для 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, птицы;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;

уметь:

- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- 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 хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водное сырье, мяса, 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, нерыбного водного сырья, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных

блюд из различных продуктов;

- варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, 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;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;

1.3. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 386 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 242 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов, в том числе:

теоретических занятий – 80 часов;

лабораторных занятий – 70 часов;

практических занятий – 20 часов;

контрольных работ – 6 часов;

консультации – 15 часов;

самостоятельной внеаудиторной работы – 57 часов;

производственной практики – 144 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей 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. 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК.2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК.2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК. 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (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

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

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		Консультация, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1	Раздел 1. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции	11	8	-		3				
ПК 2.3	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных соусов	37,5	30	14		7,5				
ПК 2.1	Раздел 3. Организация приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	46	36	22		10				
ПК 2.2	Раздел 4. Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	126	90	54		36				
	Консультация	15						15		
	Общая нагрузка	242	170	70		57		15		
	Учебная практика, часов									
ПК 2.1.-ПК 2.3	Производственная практика, часов	144								144
	Всего:	386	170	70	-	57	-	15		144

*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		221,5	
Раздел 1. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции		11	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции		4	
	Классификация, ассортимент сложной холодной кулинарной продукции	2	2
	Разработка и совершенствование ассортимента сложной холодной кулинарной продукции. Технологические документы на холодную кулинарную продукцию.	2	2
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». 1. Изучить и составить таблицу классификации зарубежной сложной холодной кулинарной продукции 2. Составить краткий конспект: «Температурный и санитарный режимы приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов»	1	

1	2	3	4
Тема 1.2. Организация работ в холодном цехе		3	
	Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции	2	2
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». 3. Составить и зарисовать схему холодного цеха, с расстановкой оборудования и пояснением к чертежу.	1	
Тема 1.3. Оценка качества и правила подбора основных видов сырья для приготовления холодной кулинарной продукции		3	
	Правила подбора основных видов сырья для приготовления холодной кулинарной продукции. Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения холодной кулинарной продукции	2	2
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». 4. Составить технологическую схему холодной кулинарной продукции (по выбору). Объяснить подбор основных ингредиентов.	1	
	Контрольная работа по разделу №1	2	
Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных соусов		37,5	
Тема 2.1. Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, их значение в питании.		10	

1	2	3	4
	Значение холодных соусов в питании. Классификация, ассортимент холодных соусов.	2	2
	Актуальный ассортимент холодных соусов для современного предприятия индустрии питания	2	2
	Ассортимент соусов из полуфабрикатов промышленного производства	2	2
	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов.	2	2
	Правила организации рабочего места для приготовления сложных соусов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	2	2
	<p>Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».</p> <p>5. Изучить и описать ассортимент холодных соусов зарубежной кухни (по выбору) и привести примеры рецептур.</p> <p>6. Составить краткий конспект на тему: «Использование холодных соусов на предприятиях быстрого питания»</p> <p>7. Изучить ассортимент соусов из полуфабрикатов промышленного производства, составить технологические карты.</p> <p>8. Технология приготовления закусок для фуршета.</p> <p>9. Составить таблицу «Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов холодного цеха»</p>	2,5	
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного приготовления.		20	
	Характеристика современных кулинарных технологий, используемых при приготовлении сложных холодных соусов.	2	2
	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Технологический процесс приготовления холодных соусов на различных основах.	2	2
	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холод-	2	2

1	2	3	4
	ных соусов. Формирование вкуса и аромата холодных соусов.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №1 «Расчёт количества сырья для приготовления сложных холодных соусов»	2	2
	Практическое занятие №2 «Составление технологических карт и схем для приготовления сложных холодных соусов»	2	2
	Лабораторные занятия	10	
	Лабораторная работа №1. «Технология приготовления х холодных соусов»	4	
	1.1. Подготовка сырья для приготовления холодных соусов.	2	3
	1.2. Приготовление холодных соусов и их отпуск.	2	3
	Лабораторная работа №2. «Технология приготовления сложных холодных соусов»	6	
	2.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных соусов.	2	3
	2.2. Приготовление сложных холодных соусов.	2	3
	2.3 Отпуск и оценка качества сложных холодных соусов.	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». 10. Составить конспект на тему: «Процессы, формирующие вкус и аромат холодных соусов». Подготовить сообщение «Использование вин и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов» 11. Методы приготовления сложных холодных закусок. Подготовить сообщение на тему «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных закусок у различных народов мира» (по выбору). 12. Технология приготовления сложных холодных закусок для свадебного банкета.	5	

1	2	3	4
	<p>13. Требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных закусок.</p> <p>14. Способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных закусок.</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Современные виды оборудования для приготовления канапе».</p> <p>15. Составление таблицы: «Требования к качеству сырья для приготовления легких холодных закусок из рыбы и дичи».</p> <p>16. Составить таблицу: «Товароведная характеристика продуктов для холодных соусов (по выбору)».</p>		
Раздел 3. Организация приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок		46	
Тема 3.1. Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок		12	
	Актуальный ассортимент, значение холодных закусок в питании. Виды различных видов канапе для фуршетов и банкетов.	2	2
	Порядок разработки ассортимента холодных закусок в соответствии с типом предприятия питания, сезоном, способом реализации. Методы и технология приготовления различных типов канапе, легких холодных закусок.	2	2
	Порционирование, сервировка и варианты оформления декорирования канапе и легких закусок. Требования к безопасности.	2	2
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №3 «Расчет сырья для приготовления канапе, волованов, корзиночек»	2	2
	Практическое занятие №4 «Расчет сырья для приготовления легких закусок»	2	2
	Практическое занятие №5 «Подбор оборудования для приготовления канапе, волованов, корзиночек, легких закусок»	2	2

1	2	3	4
	<p>Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». Подготовить сообщение на тему: «Старые забытые рецепты легких холодных закусок» Подготовить сообщение на тему: «История возникновения канапе, лёгких и сложных холодных закусок» Решение ситуационных задач на тему: «Подготовка сырья для приготовления канапе и легких холодных закусок». Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление канапе и легких холодных закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции». Решение ситуационных задач на тему: «Расчет сырья для гарниров холодных блюд». 17. Составить таблицу «Микробиологические показатели безопасности канапе и легких закусок»</p>	3	
<p>Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск канапе, лёгких и сложных холодных закусок</p>		24	
	<p>Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления сложных холодных закусок.</p>	2	2
	<p>Ассортимент, основные характеристики сложных холодных закусок. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных закусок, их организационные особенности и взаимосвязь.</p>	2	2
	<p>Технология приготовления и кулинарное назначение масляных смесей. Технология приготовления начинок для канапе и легких закусок.</p>	2	2
	<p>Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных закусок. Современный декор в оформлении сложных закусок.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p>	4	
	<p>Практическое занятие №6.</p>	2	2

1	2	3	4
	«Составление технологических карт и схем для приготовления канапе, волованов, корзиночек»		
	Практическое занятие №7. «Составление технологических карт и схем для приготовления легких закусок»	2	2
	Лабораторные работы	12	
	Лабораторная работа №3. «Технология приготовления, оформления и отпуск канапе, лёгких и сложных холодных закусок»	6	
	3.1. Подготовка сырья для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	2	3
	3.2. Приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок	2	3
	3.3. Отпуск и оценка качества канапе, лёгких и сложных холодных закусок	2	3
	Лабораторная работа №4. «Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей»	6	
	4.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок из овощей	2	3
	4.2. Приготовление сложных холодных закусок из овощей	2	3
	4.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных закусок из овощей холодных закусок	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». 18. Подготовка сырья приготовление заготовок для сложных холодных соусов. 19. Составить алгоритм приготовления сложных холодных закусок. 20. Составить конспект на тему: «Правила хранения сложных холодных закусок» 21. Составить технологические схемы приготовления салатов для юбилея. 22. Способы сервировки и подачи, варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами. Подготовить сообщение на тему: «Технология приготовления соусов различных кухонь мира» (по выбору) Расчет сырья для приготовления сложных холодных соусов на определенное ко-	7	

1	2	3	4
	<p>личество порций блюд.</p> <p>23. Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>24. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>25. Методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>26. Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>27. Варианты сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из нерыбного водного сырья.</p>		
	Контрольная работа по разделу №3	2	
	Самостоятельная работа: Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.	0,5	
Раздел 4. Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы		126	
Тема 4.1. Ассортимент и классификация, значение в питании сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы		8	
	Значение сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы в питании. Пищевая ценность. Ассортимент.	2	2
	Порядок разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы	2	2
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы	2	2

1	2	3	4
	Правила подбора гарниров и соусов. Расчёт количества гарнира и соуса на порцию сложных холодных блюд.	2	2
	<p>Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. 28. Методы приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. 29. Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из мяса. Подготовить сообщение на тему: «Виды тепловой обработки при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы» 30. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.</p>	4	
Тема 4.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		26	
	Ассортимент, основные характеристики сложных холодных блюд из рыбы. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, их организационные особенности и взаимосвязь.	2	2
	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	2	2
	Технология и правила приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы.	2	2
	Основные критерии оценки качества приготовленных сложных холодных блюд из рыбы. Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из рыбы.	2	2
	Ассортимент, основные характеристики сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья, их организационные особенности и взаимосвязь. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного. Требования и основные	2	2

1	2	3	4
	критерии оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.		
	Технология и правила приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №8. «Расчет количества сырья и выхода сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт»	2	2
	Лабораторные работы	12	
	Лабораторная работа №5. «Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных закусок из рыбы»	6	
	5.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок из рыбы	2	3
	5.2. Приготовление сложных холодных закусок из рыбы	2	3
	5.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных закусок из рыбы	2	3
	Лабораторная работа №6. «Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	6	
	6.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	3
	6.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	3
	6.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных блюд из рыбы и небного водного сырья	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. 31. Изучить ассортимент сложных холодных блюд из рыбы любой зарубежной страны, составить конспект.	10,5	

1	2	3	4
	<p>32. Составить технологические схемы приготовления сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>33. Составить таблицу на тему: «Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы»</p> <p>34. Составить конспект на тему: «Правила подачи и оформления сложных холодных блюд из рыбы»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Самые экзотические сложные холодные блюда из рыбы»</p> <p>35. Составить таблицу «Режимы хранения и реализации сложных холодных блюд»</p> <p>36. Органолептические показатели для определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>Расчет сырья, гарниров, определение количества порций сложных холодных блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «Сложные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи на праздник» (по выбору).</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья у различных народов мира» (по выбору).</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из рыбы у различных народов мира» (по выбору).</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из мяса у различных народов мира» (по выбору).</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из птицы у различных народов мира» (по выбору).</p>		
<p>Тема 4.3. Приготовление сложных холодных блюд из мяса</p>		<p>26</p>	
	<p>Ассортимент, основные характеристики сложных холодных блюд из мяса. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса, их организационные особенности и взаимосвязь.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

1	2	3	4
	сложных холодных блюд из мяса. Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.		
	Технология и правила приготовления сложных холодных блюд из мяса.	2	2
	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из мяса. Составление технологических схем по приготовлению современных сложных холодных блюд из мяса..	2	2
	Основные критерии оценки качества приготовленных сложных холодных блюд из мяса.	2	2
	Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса. Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из мяса.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №9. «Расчет количества сырья и выхода сложных холодных блюд из мяса. Составление технологических карт»	2	2
	Лабораторные работы	12	
	Лабораторная работа №7. «Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных закусок из мяса»	6	
	7.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок из мяса	2	3
	7.2. Приготовление сложных холодных закусок из мяса	2	3
	7.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных закусок из мяса	2	3
	Лабораторная работа №8. «Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса»	6	
	8.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса	2	3
	8.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса	2	3
	8.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных блюд из мяса	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	10,5	

1	2	3	4
	<p>37. Изучить ассортимент сложных холодных блюд из мяса любой зарубежной страны, законспектировать.</p> <p>38. Составить технологические схемы приготовления сложных холодных блюд из мяса.</p> <p>39. Составить таблицу на тему: «Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса»</p> <p>40. Составить конспект на тему: «Правила подачи и оформления сложных холодных блюд из мяса»</p> <p>41. Составить конспект на тему: «Правила подачи и оформления закусок и салатов из мяса»</p> <p>42. Составить таблицу «Требования безопасности для сложных холодных блюд из дичи»</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из дичи различных народов мира» (по выбору).</p> <p>43. Составить таблицу на тему: «Классификация сложных холодных блюд».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Способы оформления и декора сложных холодных блюд».</p> <p>44. Решение ситуационных задач на тему: «Сложное холодное блюдо из мяса, рыбы, дичи, птицы».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Приправы и специи для холодных блюд из мяса»</p> <p>45. Составить вопросы на тему: «Режимы приготовления, хранения и отпуска сложных холодных блюд из мяса»</p> <p>46. Составить таблицу на тему: «Виды оборудования и инвентаря, используемые для приготовления блюд из нерыбного водного сырья»</p>		
<p>Тема 4.4. Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы</p>		<p>30</p>	
	<p>Ассортимент, основные характеристики сложных холодных блюд из домашней птицы. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы, их организационные особенности и взаимосвязь. Прави-</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

1	2	3	4
	ла выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы.		
	Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы. Технология и правила приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из домашней птицы. Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из домашней птицы.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №10. «Расчет количества сырья и выхода сложных холодных блюд из домашней птицы. Составление технологических карт»	2	2
	Лабораторные работы	24	
	Лабораторная работа №9. «Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных закусок из домашней птицы»	6	
	9.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы		
	9.2. Приготовление сложных холодных закусок из домашней птицы		
	9.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных закусок из домашней птицы		
	Лабораторная работа №10. «Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из домашней птицы»	6	
	10.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы	2	3
	10.2. Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы	2	3
	10.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных блюд из домашней птицы	2	3
	Лабораторная работа №11. «Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных закусок из субпродуктов»	6	
	11.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок из субпро-	2	3

1	2	3	4
	дуктов		
	11.2. Приготовление сложных холодных закусок из субпродуктов	2	3
	11.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных закусок из субпродуктов	2	3
	Лабораторная работа №12. «Технология приготовления, оформление и отпуск сложных холодных закусок диетического назначения»	6	
	12.1. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок диетического назначения	2	3
	12.2. Приготовление сложных холодных закусок диетического назначения	2	3
	12.3. Отпуск и оценка качества сложных холодных закусок диетического назначения	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. 47. Составить технологические схемы приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы 48. Заполнить таблицу «Требования безопасности для сложных холодных блюд из домашней птицы» Подготовить сообщение на тему: «Приправы и специи для холодных блюд из птицы» 49. Составить вопросы на тему: «Режимы приготовления, хранения и отпуска сложных холодных блюд из птицы и дичи» 50. Составить таблицу на тему: «Виды оборудования и инвентаря, используемые для приготовления блюд из дичи» 51. Составить таблицу на тему: «Виды оборудования и инвентаря, используемые для приготовления блюд из мяса» 52. Составить вопросы на тему: «Режимы приготовления, хранения и отпуска сложных холодных блюд из рыбы» 53. Составить таблицу на тему: «Виды оборудования и инвентаря, используемые для приготовления блюд из рыбы»	11	

1	2	3	4
	<p>54. Составить вопросы на тему: «Режимы приготовления, хранения и отпуска сложных холодных блюд из субпродуктов»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Приправы и специи для холодных блюд из субпродуктов»</p> <p>55. Заполнить таблицу на тему: «Кулинарное использование субпродуктов»</p> <p>56. Заполнить таблицу на тему: «Органолептическая оценка сложных холодных блюд из субпродуктов»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Характеристика основных видов диет»</p> <p>57. Заполнить таблицу на тему: «Холодные блюда в диетическом питании».</p> <p>Защита учебно-исследовательской работы.</p>		
	Контрольная работа по разделу №4	2	
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02:</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление их и подготовка к защите.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 2. Подготовка сообщений по темам. 3. Составление таблиц, схем, классификаций. 4. Решение ситуационных задач. 5. Выполнение рисунков, схем. 	57	
	<p>Производственная практика</p> <p>Участие в разработке ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, холодных соусов.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы для приготовления сложной холодной кулинарной продукции .</p> <p>Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, холодных соусов.</p>	144	

1	2	3	4
Контроль качества и безопасности приготовленного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, холодных соусов.	Осуществление расчета массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, холодных соусов.		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете № 113 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета № 113 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф
- 5 Стенд
- 6 Инвентарь
- 7 Нормативные документы
- 8 Сборники рецептов
- 10 Макеты технологического оборудования
- 11 Муляжи кондитерских изделий

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. **Васильева И.В.** Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2018.-414 с
2. **Сологубова Г.С.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2018. - 321с.
3. **Пасько О.В.** Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2018.- 201с.

Интернет-ресурсы

- <http://www.pitportal.ru> - ассоциация предприятий общественного питания;
- <http://www.normacs.ru>-Сборники нормативов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля предшествует освоение следующих дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль сырья, Охрана труда.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является освоение теоретического материала и защита лабораторно-практических занятий, а также учебной практики по этому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология

продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5. Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении профессиональному модулю

Мозговой штурм используется по темам: Тема 1.1. Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции, Тема 1.2. Организация работ в холодном цехе, Тема 2.1. Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, их значение в питании, Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного приготовления, Тема 4.1. Ассортимент и классификация, значение в питании сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы, Тема 4.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Лекция-конференция используется по теме: Тема 2.1. Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, их значение в питании. (№6,9,10); Тема 3.1. Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок (№21), Тема 4.1. Ассортимент и классификация, значение в питании сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы (№41.)

Лекция с запланированными ошибками используется по теме: Тема 1.2. Организация работ в холодном цехе (№3), Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск канапе, лёгких и сложных холодных закусок (№27), Тема 4.1. Ассортимент и классификация, значение в питании сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы (№43), Тема 4.3. Приготовление сложных холодных блюд из мяса (№58,60,62).

Просмотр и обсуждение видеофильмов используется по темам: Тема 4.3. Приготовление сложных холодных блюд из мяса, Тема 3.1. Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск канапе лёгких и сложных холодных закусок, Тема 4.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Упражнения-действия по инструкции используется по темам : Практическое занятие №1 «Расчёт количества сырья для приготовления сложных холодных соусов»; Практическое занятие №2 «Составление технологических карт и схем для приготовления сложных холодных соусов; Практическое занятие №3 «Расчет сырья для приготовления канапе, волованов, корзиночек»; Практическое занятие №4 «Расчет сырья для приготовления легких закусок»; Практическое занятие №5 «Подбор оборудования для приготовления канапе, волованов, корзиночек, легких закусок»; Практическое занятие №6. «Составление технологических карт и схем для приготовления канапе, волованов, корзиночек».

4.6. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, бес-

печение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

4.6.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

4.6.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

4.6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

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

Результаты обучения (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии рациональности выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; – показатели для проверки соблюдения рецептур; – показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; – показатели качества начинок, заправок, соусов, масляных смесей для отдельных канапе и легких закусок; – показатели качества гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных и сложных закусок; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели качества сервировки, оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; – реквизиты оформления технологической документации. 	<p><i>Текущий контроль</i> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i> Теоретический экзамен, квалификационный экзамен.</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 	<p><i>Текущий контроль</i> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i> Теоретический экзамен,</p>

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> – критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных блюд; – показатели соблюдения рецептур; – показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд; – показатели качества гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – реквизиты оформления технологической документации. 	<p>квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов; – показатели точности рецептур; – критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианта их использования; – критерии выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов; – показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных соусов; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; – реквизиты оформления технологической документации. 	<p><i>Текущий контроль</i> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p>Теоретический экзамен, квалификационный экзамен.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении работ по учебной практике. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированная обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации в профессиональной деятельности; правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на учебной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на учебной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на

1	2	3
задач, профессионального и личностного развития.	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; широта использования различных источников информации, включая электронные.	практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на учебной практике.
ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение и демонстрация компьютерной обработки полученных результатов по профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, на учебной практике при выполнении самостоятельной работы.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями практики в процессе обучения.	Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, учебной практике. Наблюдение и оценка использования обучающегося коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий; способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при работе в малых группах, работ на учебной практике. Наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.

1	2	3
		Наблюдение и оценка динамики достижений обучающегося в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение и оценка использования обучающегося методов и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на учебной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на учебной практике.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок, не раскрытие задания, невыполнение задания - неудовлетворительно.

- или

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	ОТЛИЧНО
80 ÷ 89	4	ХОРОШО
70 ÷ 79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО