

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

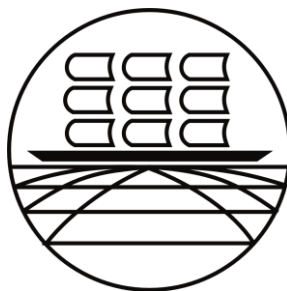
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко
(подпись)

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля: ПМ. 02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методической комиссии преподавателей
дисциплин профессионального цикла
специальностей отделения Промышленное
рыболовство

Председатель МО
В.А. Обносков

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного
питания, утвержденного приказом
Министерства образования и науки РФ №
384 от 22 апреля 2014г.

Протокол от «29» мая 2019г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения
промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного
рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО
«МГТУ»

внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

** - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)

по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____
2. _____
3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании

МО _____

наименование МО

от « ____ » _____ 201 ____ г., протокол № _____

Председатель МО

_____ Ф.И.О.

Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1 Область применения программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

ПО2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

ПО5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

ПО7 декорирования блюд сложными холодными соусами;

ПО8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

З1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

З2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

З3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

34 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

35 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;

36 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

37 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

38 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

39 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

310 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

311 правила соусной композиции сложных холодных соусов;

312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

313 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

314 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

315 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

316 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

317 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

318 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

319 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

320 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

321 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

322 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

323 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Процесс изучения профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции направлен на формирование следующих компетенций (табл. 1).

Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1.

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей	У1-У7.

	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	31-323. ПО1-ПО8.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У1-У7. 31, 32, 35, 36, 38, 313, 315, 316, 322, 323. ПО1-ПО6, ПО8.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1-У7. 31, 33-38, 312-316, 318, 319 -323. ПО1- ПО8.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1-У7. 31, 35-315, 317, 320-323. ПО1-ПО5, ПО7, ПО8.

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности*	Объем часов по формам обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего):	111
Обязательная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе:	
теоретические занятия (лекции, уроки)	56
лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа (всего)	29
Консультации	8
Практика, (час.)	108
в том числе:	
производственная практика (по профилю специальности)	108
Всего с учетом практик	219
Промежуточная аттестация	экзамен (квалификационный) по ПМ

2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	111	74	56	-	18	-	29	-	8
ОК 1 – 9, ПК 2.1, ПК 2.2.	Раздел 1 Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд.	86	56	44	-	12	-	24	-	6
	Тема 1.1. Организация и технология приготовления бутербродов, легких и сложных холодных закусок, салатов.	42	28	22	-	6	-	12	-	2
	Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и яиц.	44	28	22	-	6	-	12	-	4
ОК 1 – 9, ПК 2.3.	Раздел 2 Организация и технология приготовления холодных соусов.	25	18	12	-	6	-	5	-	2
	Тема 2.1. Технология приготовления сложных холодных соусов.	25	18	12	-	6	-	5	-	2
ОК 1 – 9, ПК 2.1-2.3.	(ПП) Производственная практика (по профилю специальности)	108	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	219	74	56	-	18	-	29	-	8

2.3. Содержание программы по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по очной форме обучения.

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
		очная	
1	2	3	4
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		111	
Раздел 1 Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд.		86	
Тема 1.1 Организация и технология приготовления бутербродов, легких и сложных холодных закусок, салатов.	Содержание учебного материала	28	
	Значение холодных блюд и закусок в питании.	2	2
	Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы и овощей. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и салатов.	2	2
	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, холодных закусок и салатов. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.	2	2
	Технологию приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Требования к качеству готовых холодных закусок.	2	2
	Технологию приготовления легких холодных закусок. Требования к качеству готовых легких холодных закусок.	2	2
	Технологию приготовления сложных холодных закусок. Требования к качеству готовых сложных холодных закусок.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления салатов из разного вида сырья.	2	2
	Виды и технология приготовления заправок для салатов. Требования к качеству салатов, условия и сроки реализации.	2	2
	Методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи канапе, салатов и закусок.	2	2
	Приёмы оформления сложных закусок для банкетов. Варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами.	2	2
	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и салатов.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Холодные закуски из разного вида сырья, бутерброды.	6	3
Самостоятельная работа обучающегося:	12		
Классификация сложных холодных закусок и блюд.	2	1	

	Составление технологических схем приготовления холодных закусок.	2	3
	Составление технологических карт на холодные закуски.	2	2
	Составление технико-технологических карт на холодные закуски.	4	2
	Решение задач на тему: «Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и салатов».	2	3
Тема 1.2 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и яиц.	Содержание учебного материала	28	
	Правила выбора, требования к качеству и критерии оценки продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей и яиц.	2	2
	Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд.	2	2
	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.	2	2
	Технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления.	2	2
	Технологию приготовления сложных холодных блюд из мяса.	2	2
	Технологию приготовления сложных холодных блюд из птицы.	2	2
	Технологию приготовления сложных холодных блюд из овощей и яиц.	2	2
	Требования к безопасности приготовления сложных холодных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.	2	2
	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	2	2
	Методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса, птицы и яиц. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов.	2	2
	Требования к качеству готовых холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей и яиц. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Холодные блюда из овощей, рыбы, мяса и птицы.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	12	
	Составление технологических схем приготовления холодных блюд.	2	3
	Подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд.	2	3
	Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд.	2	2
	Оформление и сервировка холодных блюд.	2	3

	Составление технико-технологических карт на холодные блюда.	4	3
Раздел 2 Организация и технология приготовления холодных соусов.		25	
Тема 2.1 Технология приготовления сложных холодных соусов.	Содержание учебного материала	18	
	Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	2	2
	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.	2	2
	Технологию приготовления соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления соусов.	2	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов.	2	2
	Требования к качеству соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности хранения готовых соусов и заготовок к ним, условия и сроки реализации.	2	2
	Риски в области безопасности приготовления, хранения и методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Холодные соусы.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	5	
	Подготовка алкогольных напитков для приготовления соусов.	3	2
Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов.	2	3	
Форма промежуточной аттестации по МДК.02.01: Дифференцированный зачет		2	
Производственная практика (по профилю специальности)		108	
Форма промежуточной аттестации по практике:		зачет	
Форма итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.02:		Квалификационный экзамен	
Всего:		219	

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)

2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельных работ для очной формы обучения.

2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения ПМ (МДК):

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2015;
7. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
9. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
10. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.

Дополнительные источники:

1. Е.Д. Радченко «Организация производства предприятий общественного питания» М 2016г.
2. Под. Ред. Белоусовой Т.Е. Организация производства предприятий общественного питания» М 2012г.
3. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М. «Профиздат» 2002, 2005,2015.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

**2.6. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля ПМ. 02
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной
продукции:**

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Кабинет оснащен следующим оборудованием:- Основное учебное оборудование: Весы механические ВиТ РН – 6Ц13У – 2 шт.; Электрический самовар – 1 шт.; Блендер Marta МТ-1583 – 1 шт.; Механическая мясорубка – 1 шт.; Холодильник двухкамерный Атлант – 1 шт.; Кофемолка Moulinex А-843 – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Учебные пособия;- Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: Аудиторная доска – 1 шт.; - Учебная мебель: шкаф – 5 шт.; столы ученические (двухместные) – 11 шт.; столы – 6 шт.; стулья – 23 шт.
2	Учебный кулинарный цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Столы производственные – 6 шт.; Электроплиты – 2 шт.; Раковины – 2 шт.; Электрическая мясорубка – 1 шт.; Миксеры – 2 шт.; Кухонный комбайн – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Пароварка – 1 шт.; Чайник электрический – 1 шт.; Холодильник бытовой Snaiге – 1; Микроволновая печь – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Фритюрница Karma Global EF-80 – 1 шт.
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов г. Мурманск, МГТУ, корпус Л, ул. Кирова, д. 1, каб. 5	Основное учебное оборудование: Видеопроектор BenQ МХ660 – 1 шт.; экран настенный механический DINCON DMV 240,180*240 см - 1 шт.; доска аудиторная – 1 шт. Учебная мебель: учебные столы - 15 шт.; стулья - 30 шт.; стол учителя - 1 шт.; стул учителя - 1 шт.

**2.7. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 02
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.	- проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей,	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и

интерес.		<p>системного мышления, эрудиции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; - подготовка по основам профессиональных знаний 	общественной деятельности.
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество; - способность применять знания, умения и навыки на практике; - способность работать самостоятельно. 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению холодной кулинарной продукции на производственной практике.</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность; - оперативно реагирует на нестандартные ситуации; - способность адаптироваться к новым ситуациям; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению холодной кулинарной продукции на производственной практике.</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям; - ориентирование в информационных потоках; - осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ; - способность к анализу информации, выделению главного, структурировании, представлении в доступной для других форме. 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению холодной</p>

			кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами получения специальной информации; - стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.; - владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.); - владение информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет). 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению холодной кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление навыков межличностного общения; - обладание способностью и готовностью к сотрудничеству; - умение слушать собеседников; - умение работать в группе, команде; - умение координировать коллективные действия работы группы; - умение организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы. 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению холодной кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление ответственности за выполняемую работу; - способность брать на себя ответственность за принятые решения и за работу членов команды (подчиненных). 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению холодной кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 8	У1-У7.	- умение реализовывать в	Наблюдение и

<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>31-323. ПО1-ПО8.</p>	<p>повседневной жизни полученные знания, умения и навыки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие склонности к саморазвитию; - обладание способностью учиться; - умение работать самостоятельно; - способность воспринимать критику от других обучающихся; - способность критично относиться к своей работе; - обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию. 	<p>оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению холодной кулинарной продукции на производственной практике.</p>
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения; - умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям; - способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация. 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению холодной кулинарной продукции на производственной практике.</p>
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>У1-У7. 31, 32, 35, 36, 38, 313, 315, 316, 322, 323. ПО1-ПО6, ПО8.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовой холодной кулинарной продукции; - способность организовать технологический процесс производства канапе и холодных закусок; - владение навыками сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - умение производить расчеты по формулам; - владение навыками оценки качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, производственной практики; сдача дифференцированно го зачета по МДК 02.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.02.</p>

		<p>заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении канапе и холодных закусок. 	
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>У1-У7. 31, 33-38, 312-316, 318, 319 -323. ПО1- ПО8.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовой холодной кулинарной продукции; - способность организовать технологический процесс производства холодных блюд из разного вида сырья; - владение навыками сервировки и оформления холодных блюд; - умение производить расчеты по формулам; - владение навыками оценки качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами; - умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении холодных блюд; - владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - знание техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - использование различных технологий приготовления и декорирования сложных холодных блюд. 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, производственной практики; сдача дифференцированного зачета по МДК 02.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.02.</p>
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>У1-У7. 31, 35-315, 317, 320-323. ПО1-ПО5, ПО7, ПО8.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовых холодных соусов; - умение разрабатывать ассортимент соусов для холодных блюд; - способность организовать 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, производственной практики; сдача дифференцированного зачета по МДК 02.01, квалификационного</p>

		<p>технологический процесс производства соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение навыками декорирования блюд сложными холодными соусами; - умение производить расчеты по формулам; - владение навыками оценки качества и безопасности готовых холодных соусов; - умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении холодных соусов; - владение навыками выбора вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования, знание правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов и соусной композиции; - знание техники варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. 	<p>экзамена по профессиональному модулю ПМ.02.</p>
--	--	--	--