

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЧМТ
В.М. Васильева
«26» _____ 06 2018 г.



ПРОГРАММА
подготовки специалистов среднего звена
программа профессионального модуля
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: заочная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

р.п. Чунский
2018 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе (далее – Программа):

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2. Примерной программы профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, утверждённой распоряжением министерства образования Иркутской области.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» (далее – ГБПОУ ЧМТ)

Разработчик:

Щербакова Светлана Ивановна, преподаватель УД и МДК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения Программы

Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения.

1.2. Место Программы в структуре ППССЗ: входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и задачи Программы - 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;
- 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, 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 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 при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, соблюдение температурного режима 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;
- приготовление 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;
- подготовка готовой продукции к хранению, с соблюдением температурных режимов и условий хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- методы контроля, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.4. Количество часов на освоение Программы:

Всего- 324 час, максимальной учебной нагрузки обучающегося - 288 часов, включая: обязательную аудиторную учебную нагрузку - 36 часов, из них 18 часов лабораторные и практические работы. самостоятельную работу обучающегося - 180 часов; учебную и производственную практики - 108 часов.

1.5. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		3 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		14	10	12	36
в том числе: практическая работа		6	6	6	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		60	80	40	180
Промежуточная аттестация в форме	-	-	-	экзамен	6

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения Программы является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **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, легкие и сложные холодные закуски.
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, 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Тематический план

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		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		
ПК 2.1.	Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канале, легких и сложных холодных закусок.	84	12	6	*	60	*	12	
ПК 2.2.	Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	108	16	6		80		12	
ПК 2.3.	Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.	60	8	6		40		12	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							72
	Всего:	324	36	18	*	180	*	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения	
Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.					
МДК.02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.					
Тема 1.1. Приготовление канапе	Содержание				
	1,2	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок. Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе с использованием хлеба, и изделий из песочного слоеного, заварного и сдобного теста.	Урок усвоения знаний. Рассказ с элементами показа и контроля.	2	2
Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок.	Содержание				
	3-4	Общие сведения о салатах. Технологический процесс приготовления салатов- коктейлей: салат-коктейль из крабов, салат-коктейль с креветками, салат-коктейль с мидиями, приготовления фруктовых салатов, теплых салатов: ассортимент, варианты оформления.	Урок усвоения новых знаний. Объяснительно- иллюстративный с элементами самостоятельной работы.	2	2
	5-6	Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок из овощей, грибов, яиц. Помидоры фаршированные мясным салатом, икра кабачковая, икра баклажанная, грибы маринованные и соленые с луком, яйца фаршированные сельдью и луком, яйца под майонезом.	Урок усвоения новых знаний Репродуктивный..	2	2
	Лабораторная работа № 1			4	2
	7-8 9-10	Приготовление салатов-коктейлей и винегретов. Варианты оформления, требование к качеству, сроки и условия хранения.	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы		
	Практические работа №1				
11-12	Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, салатов, бутербродов. Калькуляция блюд.	Урок закрепления и совершенствования знаний.	2		

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2

Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок - 60 часов

1. Подбор хлебобулочных и других изделий из теста песочного, слоеного, заварного, сдобного при приготовлении канапе и сочетаемость с другими ингредиентами.
2. Технологический процесс приготовления масляных смесей: масло сырное, масло зеленое, масла селедочное, масла крабовое, масло грибное, масло креветочное, чесночное масло.
3. Технологический процесс приготовления легких закусок на шпажках; мини-запеканок; Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

4. Технологический процесс приготовления горячих бутербродов: тартинки с ветчиной, тартинки с языком, тартинки с запеченным сыром, гамбургер. Варианты оформления, ассортимент, требования к качеству.		
5. Технологический процесс приготовления бутербродных тортов. Ассортимент, варианты оформления. Требование к качеству. Бутербродный торт с сырным кремом, с ветчинным маслом, с сыром и ветчиной,		
6. Технологический процесс приготовления салатов из свежих и вареных овощей: салат из свежих овощей, витаминный, салат столичный, салат мясной, салат картофельный с грибами, салат несвижский.		
7. Технологический процесс приготовления винегретов. Ассортимент, требование к качеству, варианты оформления. Винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с кальмарами, винегрет рыбный, винегрет мясной.		
8. Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок из овощей: огурцов малосольных, острых солений из различных овощей, побегов бамбука, маринованных шампиньонов.		
9. Технологический процесс приготовления жульенов, и закусок из сыра: сырные тарелки.		
<p>Дополнительные рекомендуемые вопросы для изучения раздела:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История бутербродов канапе 2. Легкие холодные закуски в ресторанной кухне <p>Сложные холодные закуски из овощей</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоеного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами</p> <p>Оценка качества соответствия ингредиентов и основных продуктов при приготовлении канапе и легких закусок.</p> <p>Приготовление канапе и легких закусок: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста; горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.</p> <p>Приготовление масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла.</p> <p>Приготовление начинок для канапе и легких закусок.</p> <p>Определение степени готовности и качества канапе, легких закусок, органолептическим методом.</p> <p>Подбор начинок, заправок, соусов и посуды для отдельных канапе и легких закусок.</p> <p>Сервировка и подача канапе и легких закусок.</p> <p>Украшение и оформление канапе и легких закусок, яркоокрашенными овощами.</p> <p>Соблюдение температурного режима при подаче канапе и легких закусок.</p> <p>Приготовление сложных холодных закусок: семги малосоленной; огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осминогов; терина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте; мусса из семги; мусса из крабов.</p> <p>Определение степени готовности и качества сложных холодных закусок, органолептическим методом. гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных закусок.</p> <p>Сервировка и подача сложных холодных закусок.</p> <p>Оформление сложных холодных закусок, различными вариантами.</p>		
<p>Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>		
<p>МДК.02. 01 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>		
<p>Тема 2.1. Содержание</p>		

Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	13-14	Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы: семга малосоленной, рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, из гребешков, рыбное ассорти, рыба под маринадом, сельдь с гарниром.	Урок усвоения новых знаний Репродуктивный..	2	2
	15-16	Приготовление украшений и варианты сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.	Урок усвоения знаний. Объяснительно-иллюстративный с элементами самостоятельной работы.	2	2
	17-18	Практическая работа № 2 Работа со сборником рецептур блюд. Заполнение технологических карт. Калькуляция холодных блюд из рыбы.	Урок усвоения знаний. Практический.	2	2
Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание				
	19-20	Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы: ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром ,язык с гарниром, Галантин, курица фаршированная , особенности приготовления, варианты оформления.	Урок усвоения знаний. Рассказ с элементами показа.	2	2
	21-22	Технологический процесс приготовления рулетов: мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом.	Урок усвоения знаний. Рассказ с элементами показа.	2	2
	23-24	Приготовление украшений и варианты сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения.	Урок усвоения знаний, с элементами деловой игры.	2	2
	25-26 27-28	Лабораторная работа № 2 Приготовление фаршированных рулетов из мякоти курицы. Варианты оформления, требование к качеству, сроки и условия хранения.	Урок применения знаний, умений, навыков. Практический.	4	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.

Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - 80 часов

1. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов: устрицы, омары, лангусты, мидии с соево- кунжутным соусом.
2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы(рыбное ассорти, семга с гарниром, рыба под маринадом)
3. Пряности и приправы для приготовления сложных холодных блюд из рыбы
4. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливное из рыбы, сельдь рубленая.
5. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы: валованы с семгой, валованы с икрой, рыба под майонезом, студня из рыбы, маринованные рулеты из сельди.
6. Технологический процесс приготовления лососевый террин. Особенности пр готовления. Условия и сроки хранения.
7. Технологический процесс приготовления суши. Ассортимент. Особенности приготовления.
8. Технологический процесс приготовления шуки фаршированной целиком.
9. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы : кальмары в сметанном соусе, креветки вареные, вареные раки
10. Технологический процесс приготовления мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, паштета из утиной печени, паштета в тесте.

террина из гусиной печени.				
11.Технологический процесс приготовления бараньей ноги шпигованной, , нога баранья с тмином.				
12.Технологический процесс приготовления свиной корейки запеченной на ребрышках, рулет из баранины.				
13.Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы: фаршированная индейка целиком; утка целиком. Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
14.Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса поросенок целиком, поросенок фаршированный, варианты оформления, особенности приготовления.				
15.Подбор пряностей и приправ для сложных холодных блюд из мяса и птицы.				
Дополнительные рекомендуемые вопросы для изучения раздела:				
1. Сложные холодные блюда из рыбы в современной кухне.				
2. «Террины» в зарубежных кухнях.				
3. Японская кухня и ее традиции				
4. Горячие закуски из морепродуктов».				
5. Приготовление сложных холодных блюд из мяса в ресторанной кухне.				
Учебная практика		12		
Виды работ				
Приготовление сложных холодных рыбных и мясных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной; поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках; галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком.				
Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных рыбных и мясных блюд.				
Выбор и подготовка гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных рыбных и мясных блюд.				
Сервировка и подачи сложных холодных рыбных и мясных блюд.				
Оформления сложных холодных рыбных и мясных блюд.				
Приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.				
Соблюдение температуры подачи сложных холодных рыбных и мясных блюд.				
Соблюдение сроков и условий хранения приготовленных сложных холодных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования.				
Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.				
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.				
Тема 3.1.	Содержание			
Приготовление сложных холодных соусов.	29-30	Значение соусов в питании . Классификация соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	Урок усвоения новых знаний. Рассказ с элементами показа.	2
	31-32 33-34	Лабораторная работа № 3. Приготовление соуса майонеза и его производных, фруктовых и ягодных соусов.	Урок применения знаний. Практический.	4
				2
	35-36	Практическое занятие № 10 Работа со сборником рецептур. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.	Урок применения знаний. Практический.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.				
Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов - 40 часов.				

1. Технологический процесс приготовления сложных сливочных соусов, столовой горчицы и соусов из столовой горчицы.		
2. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов : соуса майонез и его производных: соус майонез с корнионами, соус майонез с хреном, соус майонез с желе, соус тартар, соус винегрет, соус ремулад.		
3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов на основе кисло- молочных продуктов, фруктовых, ягодных соусов, овощных соусов (кули).		
4. Технологический процесс приготовления национальных соусов		
5. Использование алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов.		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Применение вкусовых ингредиентов в ассортименте, для сложных холодных соусов и варианты их использования.</p> <p>Выбор вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, в соответствии с правилами.</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных; соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули); сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса-винегрет; соуса тартар, соуса ремулад.</p> <p>Определение степени готовности и качества сложных холодных соусов, органолептическим методом</p> <p>Подбор блюд и закусок для подачи с отдельными холодными соусами.</p> <p>Подача сложных холодных соусов.</p> <p>Оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.</p> <p>Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных соусов.</p>	12	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов, технологическим требованиям к канапе и легким закускам; смешивание с дополнительными ингредиентами и взбивание сливочного масла для канапе; нарезка продуктов сложными формами, входящих в состав канапе и легких закусок; нарезание и охлаждение канапе;</p> <p>наполнение начинками мелкоштучных изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста;</p> <p>запекание изделий с начинками для подачи в горячем вид;</p> <p>приготовление начинок для канапе и легких закусок;</p> <p>смешивание сливочного масла с другими ингредиентами;</p> <p>взбивание муссов и паштетов из различных продуктов;</p> <p>запекание в мини-формах массы для запеканок из различных продуктов;</p> <p>накалывание кусочков продуктов на шпажки;</p> <p>определение степени готовности канапе и легких закусок и их вкусовых качеств; порционирование и украшение канапе и легких закусок; соблюдение температурного режима подачи канапе и легких закусок;</p> <p>соблюдение условий хранения готовых канапе и легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>посол рыбы лососевых пород (семги, форели или нерки);</p> <p>соление и маринование овощей;</p> <p>консервирование фруктов и ягод;</p> <p>маринование грибов шампиньонов;</p> <p>маринование гусяной печени;</p> <p>нарезка вручную рыбных и мясных деликатесных гастрономических продуктов; нарезка на слайсере замороженного рулета из мяса и рыбы для карпаччо;</p>	72	

<p>приготовление заправки для овощей из раскаленного растительного масла; заливка раскаленным маслом со специями и перемешивание с нарезанными овощами; взбивание и смешивание ингредиентов, для приготовления паштетов и муссов с добавлением сливок и масла сливочного; запекание на водяной бане паштетов и муссов в формах; запекание паштетов в тесте;</p> <p>определение степени готовности сложных холодных закусок;</p> <p>порционирование, сервировка и украшение сложных холодных закусок для подачи; соблюдение температурного режима подачи сложных холодных закусок</p> <p>проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов, технологическим требованиям к сложным холодным рыбным и мясным блюдам;</p> <p>определение веса основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>нарезка, порционирование продуктов, сохраняя форму целой рыбы, птицы и крупного куска мяса;</p> <p>запекание рыбы и поросенка в целом виде;</p> <p>глазирование ланспигом рыбных и мясных изделий в целом виде; глазирование ланспигом украшений для сложных рыбных и мясных блюд;</p> <p>отделка сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодных рыбных и мясных блюд; приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; сервировка и украшение сложных холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>украшение и оформление сложных холодных рыбных и мясных блюд, различными способами.</p> <p>соблюдение сроков и условий хранения сложных холодных рыбных и мясных блюда с учетом требований к готовой продукции. проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов, технологическим требованиям к сложным холодным соусам; смешивание сливочного масла с различными ингредиентами; вливание и тщательно размешивать растительное масло с сырыми желтками яиц; вводить добавки и готовить соус майонез основной и его производные; смешивание соуса майонез с другими соусами;</p> <p>смешивание фруктовых и овощных основ с другими ингредиентами; смешивание и взбивание кисломолочных продуктов с другими ингредиентами; взбивание густой сливочной основы для соуса; взбивание эмульсии из ингредиентов соуса;</p> <p>растирание горчичного порошка с пряным отваром с периодическим размешиванием смеси; определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовые качества; корректировка цветовых оттенков и вкусов сложных холодных соусов;</p> <p>порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд, сложные холодные соусы; соблюдение температурного режима при подачи сложных холодных соусов;</p> <p>соблюдение режимов и условий хранения заготовок для сложных холодных соусов и сложных холодных соусов.</p>	
Всего	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные; **холодильное оборудование:**

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; **механическое оборудование:** блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания; **тепловое оборудование:** плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль - саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; **оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: 23 набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем,

инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;

- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: - учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия, 2016 -400с
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С: Техническое оснащение организаций питания - учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия, 2018 г.
3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. - учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия,2018 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Харченко Н.Э. : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия, 2017-512с.

4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

7. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

8. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

9. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

10. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

11. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Гастроном».
6. Журнал «Коллекция рецептов».
7. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlmk=1>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

Теоретические занятия носят практико - ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части каждого раздела модуля. Рекомендуется группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы

профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок с соблюдением санитарно - гигиенических норм и правил; - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок и оформлении в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - расчет набора продуктов при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбор хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций; - правильность выбора посуды для отпуска канапе, легких и сложных холодных закусок; - выполнение действий по оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения практической работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - Экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы; - экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время

	<ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением санитарно - гигиенических норм и правил; - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - расчет набора продуктов для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбор и обоснованность гарниров, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время выполнения практической работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;

	<p>заправок и соусов для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>- выполнение действий по оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>- проведение бракеража сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p>
<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с требованиями;</p> <p>- обоснованность выбора ассортимента вкусовых добавок и варианты их использования;</p> <p>- обоснованность выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>- соблюдение последовательности технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>- выполнение действий по оформлению тарелок и отпуску сложных холодных соусов;</p> <p>- проведение бракеража готовых простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных соусов и заготовок к ним в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</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
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; - социологический опрос; - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...); - обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; - личная оценка результативности; - личная оценка качества выполненной работы; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; - экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; - устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - полнота представления ответственности за результаты своей работы; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; - тестирование; - личная оценка; - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - наблюдение за действиями студентов на практических занятиях
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уровень владения различными способами поиска информации; - умение выбрать полезную информацию; - адекватность полезности выбранной информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка созданных электронных презентаций; - оценка электронного портфолио; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-

	информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике;	воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;	- наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. - наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике; - характеристика с производственной практики; - наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; - грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.	- личная оценка; - наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- поиск путей повышения профессионального и личностного развития, - побуждение к деятельности по самообразованию; - планирование повышения квалификации.	-анкетирование; - социологический опрос; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; - определение и выполнение задачи исходя из цели;	- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; - экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - личная оценка;
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;	-анкетирование; -наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - оценка деятельности при выполнении работ по учебной и производственной практики.