

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:36

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом генерального директора

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 22 мая 2023 г. №82

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти, 2023 г.

ОДОБРЕНА  
Педагогическим Советом  
Протокол № 5 от «22» мая 2023г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в данной области при наличии среднего общего образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль ПМ.02.

## 1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

### **знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, 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 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 мяса, рыбы, птицы и соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных и рыбных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы и соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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.
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 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>567</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>230</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	93
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>85</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>72</b>
<i>Итоговая аттестация в виде комплексного экзамена</i>	

### 3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	189	43	33		25			
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	189	43	35		25			
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	189	43	33		25	10		
	Производственная практика (по профилю специальности)							180	72
	<b>Всего:</b>	<b>567</b>	<b>129</b>	<b>101</b>		<b>75</b>	<b>10</b>	<b>180</b>	<b>72</b>



### 3.2.1. Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b> <b>Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Холодные блюда и закуски.</b>	<b>Содержание</b>	<b>40</b>	<b>1</b>
	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.		
	2 Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	3 Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	4 Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент		
	5 Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	6 Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	7 Холодные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент		
	8 Требования к качеству холодных блюд и закусок. Режимы хранения и реализации и транспортировки холодных блюд и закусок из овощей		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Производственный инвентарь и оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
	1 Организация работы холодного цеха		
	2 Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного		

для приготовления холодных закусок из рыбы, мяса, с/х птицы		инвентаря, используемые при приготовлении холодных закусок .Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>31</b>	<b>2</b>
	1	Составление технологических карт на холодные закуски из рыбы, мяса, с/х птицы		
	2	Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из рыбы, мяса, с/х птицы		
	3	Составление «Меню» на холодные закуски		
	4	Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>20</b>	<b>1</b>
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из рыбы, мяса, с/х птицы		
	2	Работа со сборником рецептур		
	3	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».		
	4	Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья"		
	5	Составление рекламных проспектов для блюд из яиц и сыра		
	<b>Домашнее задание</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)			
3	Решение ситуационных задач			
<b>Раздел 2.</b>				
<b>Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции</b>				
Тема 2.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы	<b>Содержание</b>		<b>17</b>	<b>1</b>
	1	Ассортимент холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
2	Ассортимент холодных блюд из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.			
Тема 2.2. Технологические процессы и приготовление	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	<b>1</b>
	1	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству,		

<b>сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции</b>		режимы хранения и реализации.		
	2	Холодные блюда из с/х птицы, субпродуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		<b>1</b>
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>31</b>	<b>2</b>
	1	Расчет массы мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок		
	2	Составление технико-технологических карт на холодные блюда из рыбы, мяса, с/х птицы		
	3	Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из рыбы, мяса, с/х птицы		
	4	Составление «Меню» на холодные блюда		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>20</b>	<b>3</b>
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы		
	2	Работа с дополнительной литературой		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Составление технологических карт на холодные блюда		
	<b>Домашнее задание</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
3	Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов»			
<b>Раздел 3.</b>				
<b>Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>36</b>	<b>1</b>
	1	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Технологические требования к оформлению и подаче сложных холодных соусов.		
	2	Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения.		
	3	Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требование к качеству.		
	4	Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при		

		хранении соуса.		
	5	Приготовление заправок, особенности приготовления, использование. Физико-химическая структура заправок.		
	6	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	7	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации		
<b>Тема 3.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	<b>1</b>
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	2	Организация работы холодного цеха для производства сложной холодной продукции		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>31</b>	<b>2</b>
	1	Составление технологических карт на холодные соусы		
	2	Расчет себестоимости продукции на холодные соусы		
	3	Подбор соусов для рыбных, мясных блюд		
	4	Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>20</b>	<b>3</b>
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов		
	2	Работа с конспектом		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Отработка навыков приготовления холодных соусов		
	<b>Домашнее задание</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	<b>Практические работы</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
	1	Составление технологических карт на холодные соусы		
	2	Расчет себестоимости продукции на холодные соусы		
	3	Подбор соусов для блюд из с/х птицы		
	4	Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>25</b>	<b>3</b>
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов		

	2	Работа с конспектом		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Отработка навыков приготовления холодных соусов		
	<b>Домашнее задание</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
<b>Учебная практика</b>	<b>Содержание</b>		<b>180</b>	<b>2</b>
	1	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд		
	2	Организация технологического процесса и приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд		
	3	Организация технологического процесса и приготовление холодных соусов для сложных блюд		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>			<b>72</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>			<b>567</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех.

Рабочее место преподавателя: стол, стул; 4 двухместные столы, стулья на 8 посадочных мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, 3 гардины и 3 занавески, чайник «Тефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### 4.2.1. Основная литература

1. Могильный М.П. Салат-коктейли (рецептуры, технология). Новые технологии в общественном питании / М. П. Могильный. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 30 с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. - М.: Деловая литература: Омега-Л, 2003. - 467 с.
3. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании (справочное пособие). - М.: ДеЛи принт, 2005. - 320 с.
4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания / Сост. Антонова Р.П. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 200 с.
5. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО. рек. МО. - М.: Академия, 2003. - 324 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
7. Антонова Р.П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2006. - 130 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.; Академия, 2014. -314 с.
9. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия. 2017. - 250 с. -4
10. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. - 318 с.
11. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. - М.: Деловая литература: Омега-Л, 2003. - 467 с.
12. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]: учебник для СПО. - М.: Академия, 2015. - 205 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. / Г.Г. Лутошкина. М.: АКАДЕМИЯ. 2016,- 234 с.
14. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия, 2017. -398с.
15. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1872659>.
16. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276504>.

#### 4.2.2. Дополнительная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО. рек. МО. - М.: Академия, 2003. - 324 с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М.: АКАДЕМА. 2004 г.
3. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: уч.пособие для НПО.- М.:Академия,2017.- 64 с
4. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. - М.: Деловая литература, 2000
5. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для СПО. рек. МО. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 347 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для НПО рек. МО. - М.: "Академия", 2006. - 288 с.
7. Фатыхов, Д. Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учеб. пособие для СПО. - М.: Академия, 2003. - 224 с.
8. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч.: учеб. пособие для НПО. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 96 с.
9. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания / Сост. Антонова Р.П. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 200 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
11. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000
12. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002
13. Журналы 2017-18 г.г: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».
14. Галун, Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Фрукты, овощи, грибы / Галун Л.А., Микулович Л.С., Косая Ж.Н. - Мн.:Вышэйшая школа, 2008. - 271 с.: ISBN 978-985-06-1567-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/505749> .

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

### 5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья и по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы сырья для изготовления легких и сложных холодных блюд, и закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов для легких и сложных холодных блюд, и закусок; подготовка сырья для легких и сложных холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных блюд.	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; разработка проектов, проведение исследований; зачет; ученические конференции
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы; умение правильного расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; умение точно и правильно вести приемку сырья и готовых блюд по качеству; использование основных методов проверки качества сложных холодных блюд; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы, мяса, птицы для изготовления легких, сложных холодных блюд и закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах;	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; разработка проектов,



	<p>организация технологического процесса сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>подготовка рыбы, мяса, птицы для сложных холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных сложных холодных блюд.</p> <p>выбор метода контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p>	<p>проведение исследований;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>использование умений по разработке ассортимента сложных холодных соусов;</p> <p>использование умений по расчету массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов;</p> <p>использование умений и навыков проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов;</p> <p>использовать умения по организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>использовать основные методы проверки качества сложных холодных соусов;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы сырья и для изготовления сложных холодных соусов;</p> <p>демонстрировать навыки декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>организация технологического процесса подготовки сырья для сложных холодных соусов;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>подготовка сырья для сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных соусов.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>

## 5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на

<p>значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экспертное наблюдение</p>