

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

31 августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность  
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
*код и наименование специальности*

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения  
Очная  
*очная, очно-заочная, заочная*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311  
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна  
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология производства общественного питания.

Автор программы: Косакина И.М., преподаватель И.М.

Рабочая программа пересмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

И.М.

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



И.М. Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

И.М.

Романова М.Н.

# СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**
  - 1.1. Область применения программы
  - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля
  - 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю
  - 1.4. Количество часов на освоение программы модуля
- 2. Результаты освоения профессионального модуля**
- 3. Структура и содержание профессионального модуля**
  - 3.1. Тематический план профессионального модуля
  - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
- 4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**
  - 4.1. Образовательные технологии
  - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 4.3. Информационное обеспечение обучения
  - 4.4. Общие требования к организации образовательного процесса
  - 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

# 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, а также общих и профессиональных компетенций.

## 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

**Целью** овладения ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

**Задачи** профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции;
- овладение умениями приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

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 временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы модуля**

всего – 270 часов, в том числе:

производственной практики – 108 часа;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

консультации – 14 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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 овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Форма итоговой аттестации обучающихся за 5 семестр по профессиональному модулю ПМ.02: Экзамен квалификационный

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих 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				Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, практические занятия и семинары, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч., индивидуальный проект, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 2.1	Раздел 1. Технологические процессы приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	52	34	14	-	14	-	-	4	-		
ПК 2.2	Раздел 2. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	66	46	26	-	14	-	-	6	-		
ПК 2.3	Раздел 3. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных соусов.	44	28	14	-	12	-	-	4	-		
	<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>								<b>108</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>270</b>	<b>108</b>	54	-	<b>40</b>	-	-	<b>14</b>	-	<b>108</b>	



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.			
<b>МДК 02.01.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.		<b>52</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация работы холодного цеха по приготовлению канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	<b>Содержание</b>		2,3
	1   Правила безопасного использования оборудования и инвентаря в холодном цехе.	4	
2   Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых в холодном цехе.			
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	<b>Содержание</b>		2,3
	1   Значение холодных блюд и закусок в питании, классификация. Санитарные требования к производству холодных закусок.	16	
	2   Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к оформлению и подаче. Ассортимент.		
	3   Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи, требования к качеству.		
	4   Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления, правила подачи.		
	5   Закуски из мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	6   Закуски из яиц и сыра. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила подачи.		
7   Общие требования к срокам хранения и реализации канапе, лёгких и			

		сложных холодных закусок.		
	8	Ассортимент горячих закусок. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения. Тестирование по разделу 1.		
	<b>Лабораторная работа № 1</b>		12	
	Приготовление, оформление и отпуск банкетных бутербродов, закусок из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала.			
	<b>Лабораторная работа № 2</b>			
	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала.			
	<b>Практическое занятие № 1</b>		2	
	Лёгкие и сложные холодные закуски. Решение ситуационных задач			
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>		14	
	Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.			
	Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией - решение ситуационных задач.			
	Подготовка презентации на тему «Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок»			
	Составление схемы холодного цеха с размещением оборудования			
	<b>Консультации для обучающихся при изучении раздела 1</b>		4	
	<i>Групповые консультации</i>			
<b>Раздел 2.</b>			<b>66</b>	
Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.				
<b>Тема 2.1</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.	<b>Содержание</b>		10	2,3
	1	Салаты с добавлением продуктов животного происхождения. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.		
	2	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления.		
	3	Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Холодные блюда из с/х птицы, субпродуктов. Ассортимент.		

	4	Характеристика. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	5	Заливные блюда. Подготовка сырья и продуктов. Желирующие вещества. Технология приготовления.		
<b>Тема 2.2</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание</b>		10	2,3
	1	Ассортимент салатов с добавлением рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Особенности приготовления.		
	2	Ассортимент холодных блюд из рыбы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.		
	3	Ассортимент холодных блюд из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд.		
	4	Заливные блюда из рыбы. Виды используемого сырья. Особенности приготовления заливных блюд.		
	5	Требования к качеству, режимы хранения и сроки реализации холодных блюд из рыбы. Тестирование.		
	<b>Лабораторная работа № 3</b>		24	
	Приготовление, оформление и отпуск паштетов и терринов. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала.			
	<b>Лабораторная работа № 4</b>			
	Приготовление, оформление и отпуск мясных и рыбных ассорти. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала.			
	<b>Лабораторная работа № 5</b>			
	Приготовление, оформление и отпуск заливных блюд из мяса, рыбы, птицы. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала.			
	<b>Лабораторная работа № 6</b>		2	
	Приготовление, оформление и отпуск приготовление галантина и рулета из птицы. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала.			
	<b>Практическое занятие № 2</b>		14	
	Холодные блюда сложного приготовления. Решение ситуационных задач			
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>			
Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.				

	<p>Подготовка презентации на тему «Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы».</p> <p>Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – составление технологических карт, калькуляционных карт, решение ситуационных задач.</p> <p>Составление «Меню» на холодные блюда и закуски.</p>		
	<p align="center"><b>Консультации для обучающихся при изучении раздела 2</b></p> <p><i>Групповые консультации</i></p>	6	
<b>Раздел 3.</b>		<b>44</b>	
Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных соусов.			
<p><b>Тема 3.1.</b></p> <p>Организация работы соусного отделения по приготовлению холодных соусов.</p>	<b>Содержание</b>	4	2,3
	1   Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Техника безопасности.		
	2   Виды технологического оборудования производственного инвентаря, используемого при приготовлении холодных соусов.		
<p><b>Тема 3.2.</b></p> <p>Технология приготовления сложных холодных соусов.</p>	<b>Содержание</b>	8	2,3
	1   Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырьё и продукты, используемые для приготовления соусов.		
	2   Технологический процесс приготовления основного красного соуса. Ассортимент, производных красного соуса.		
	3   Технологический процесс приготовления основного белого соуса. Ассортимент, производных белого соуса.		
	4   Соусы грибные, сметанные, молочные. Яично-масляные смеси. Приготовление соусов на уксусе. Тестирование.		
<b>Лабораторная работа № 7</b>		12	
Приготовление соусов красного и белого основных. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала.			
<b>Лабораторная работа № 8</b>		2	
Приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции; яично-масляных смесей и соусов на уксусе. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала.			
<b>Практическое занятие № 3</b>			
Составление технологических карт на холодные соусы. Расчет себестоимости холодных соусов.			

	<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b></p> <p>Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите. Подготовка презентации. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических карт, калькуляционных карт, решение ситуационных задач.</p>	12	
	<p align="center"><b>Консультации для обучающихся при изучении раздела 3</b></p> <p><i>Групповые консультации</i></p>	4	
	Контрольная работа.	2	
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</li> </ul> <p>Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</li> </ul> <p>Организация приготовления и приготовление соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> </ul>		108	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</li> </ul> <p>Организация приготовления и приготовление сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</li> </ul>		
<b>Всего</b>	<b>270</b>	

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).

При реализации профессионального модуля организуется практическая подготовка путем проведения практических (и лабораторных) занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (54 час.), а также производственной практик (108 часа).

При проведении производственной практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при изучении профессионального модуля реализуется:

- непосредственно в филиале «Лыткарино» ГБОУ ВО «Университет «Дубна» (практические (и лабораторные) занятия, учебная практика);
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (производственная практика).

### **Промежуточная аттестация<sup>1</sup>:**

по профессиональному модулю – экзамен квалификационный в 5 семестре;

по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» – экзамен в 5 семестре;

производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт в 5 семестре.

## **4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**

### **4.1. Образовательные технологии**

4.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50 % от общего объема аудиторных занятий по междисциплинарным курсам профессионального модуля, широко используются активные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
5	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Тесты, ситуационные задачи
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению практических работ
	ЛР	Практико-ориентированное и проблемное обучение	Инструкционные карты для выполнения лабораторных работ

\*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, ЛР – лабораторные занятия

### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников;

- комплект учебно-методической документации: методические указания для выполнения практических занятий, методические указания для выполнения лабораторных работ, образцы технологических и калькуляционных карт.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
MicrosoftOffice 365	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	15	1	удаленный рабочий стол	
еТХТАнтиплагиат	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая	без ограничений

"Сеть КонсультантПлюс" 15 договор об информационной поддержке - DVDplayer;

- мультимедиа проектор;

- теле и видео аппаратура;

- DVD фильмы.

Оборудование «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест обучающихся:

- ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы;
- производственные столы, моечные раковины;
- электромеханическое оборудование (мясорубка), весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- гастроремкости, лотки, миски и др.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

по количеству обучающихся:

- доски разделочные – 12 шт.;
- гастроремкости – 24 шт.;
- ножи коренчатые – 12 шт.;
- ножи поварские – 12 шт.;
- кастрюли различной ёмкости – 12 комплектов;
- сковороды – 12 шт.;
- столовая посуда – 12 комплектов.

на лабораторию:

- производственные столы – 6 шт.;
- моечные раковины – 2 шт.;
- плиты электрические – 2 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- весы электромеханические – 3 шт.;
- холодильник – 1 шт.;



- плиты конвекционные – 12 шт.;
- миксер – 2 шт.;
- блендер – 2 шт.;
- мясорубка электрическая – 2 шт.
- различный инвентарь и инструменты.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» предполагает проведение производственной практики в объеме 144 часов на предприятиях общественного питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Дзержинский и др.

### 4.3. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Шильман Л.З «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 192 стр. (Индустрия питания).

##### Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.П. «Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств»; М: издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014г.

##### Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения 30.08.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_26677/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/) (дата обращения: 30.08.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

##### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издаётся с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издаётся с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издаётся с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

##### Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)

2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms>(дата обращения: 30.08.2017) -  
Режим доступа: свободный

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические и практические занятия проводятся в кабинете специальных дисциплин, лабораторные работы - в помещении учебного кулинарного цеха. Производственная практика по профилю специальности проводится на рабочих местах предприятий общественного питания (кафе, ресторанах) г. Лыткарино, п. Октябрьский, г. Люберцы и г. Москвы.

Дисциплины и модули, предшествующие освоению ПМ 02.:

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- физиология питания;
- организация хранения и контроль запасов сырья и продуктов;
- товароведение пищевых продуктов;
- и т.д.

- МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса»;

- МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск»;

- МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

### (вида профессиональной деятельности)

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также при прохождении производственной практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>умения:</b>		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - проводить расчеты по формулам;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
<b>знания:</b>		
З. 1 - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	<i>Тестирование, защита презентации</i>	От 2 до 5 баллов
З. 2 - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов

3. 3 - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 4 - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 5 - 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;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 6 - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 7 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 8 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 9 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 10 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 11 - правила соусной композиции сложных холодных соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 12 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 13 - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 14 - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов

3. 15 - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 16 - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 17 - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 18 - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 19 - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 20 - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 21 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 22 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 23 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов

<b>Результаты освоения программы (компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b>Общие компетенции</b>			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации собственной деятельности;</li> <li>- аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- своевременность сдачи заданий, отчетов;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</li> </ul>	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях;</li> <li>- быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций;</li> </ul>	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях на лабораторных работах	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию;</li> <li>- результативность информационного поиска в решении профессиональных задач.</li> </ul>	Оценка подготовки и защиты презентаций Оценка портфолио	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности;</li> <li>- качество владения ИКТ.</li> </ul>	Оценка портфолио	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями;</li> <li>- проявление коммуникабельности;</li> <li>- наличие лидерских качеств.</li> </ul>	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на практических и лабораторных занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды;</li> <li>- проявление ответственности</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя	От 2 до 5 баллов

выполнения заданий.	за работу подчиненных, результат выполнения заданий	ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических и лабораторных занятиях	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических и лабораторных занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов

**Вид профессиональной деятельности:** Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

### Профессиональные компетенции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- обоснованность выбора при разработке ассортимента сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства, определение годности различных видов сырья для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности, правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования, правильность организации рабочего места</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка выполнения и защиты лабораторной работы</li> <li>- Экспертная оценка выполнения практического задания</li> <li>- Экспертная оценка производственной практики</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>	От 2 до 5 баллов
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.			

	<p>для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении сложных холодных закусок, блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- точность расчета сырья и продуктов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- демонстрация сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- обоснованность выбора декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- точность проведения контроля качества и безопасности сложных холодных закусок, блюд и соусов.</li> </ul>		
--	---	--	--

### Критерии оценки тестов

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

### Критерии оценки практических занятий

#### **Критерии оценки теоретических знаний:**

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.



Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

### **Критерии оценки практических навыков**

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

### **Критерии оценки лабораторных работ**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями. Высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определённой рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки, технология приготовления холодных блюд, закусок и соусов имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки; такая оценка выставляется у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменён, но блюдо пригодно к употреблению.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, не отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются грубые нарушения технологии приготовления; блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

### **Критерии оценки контрольной работы**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

### **Критерии оценки презентации**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

### **Критерии оценки экзамена теоретического**

Оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющего предусмотренные в программе задания, усвоившего основную литературу, рекомендованную в программе;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

**Образцы оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости  
МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

**Тема № 1 «Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок»**

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
  - а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
  - а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?

**Образцы оценочных средств для проверки умений**

**Практическое занятие №3.**

**Тема:** «Холодные соусы сложного приготовления. Расчёт себестоимости холодных соусов».

**Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога; Шильман Л.З «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 стр. (Индустрия питания); А.И.Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Киев: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ Лада», 2014. – 860 стр.; Общепит: информационный сайт [http://foodis.ru/forms\\_](http://foodis.ru/forms_)

### Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

*Табл. №5*

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный
Вариант 2	Соус красный с луком и грибами; соус «Польский»
Вариант 3	Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский»

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

*Табл. №6*

Наименование продуктов	Соусы			
	«Польский»	«Польский с белым соусом»	Сухарный	«Голландский»
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

**№1.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

**№2.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

**№3.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

**№4.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

### Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

# ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

## Лабораторная работа №1

**Тема:** Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, канапе и лёгких холодных закусок.

**Цель:** Научиться готовить бутерброды, канапе и лёгкие холодные закуски, в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП»

**Объекты работы:** Бутерброды, канапе и лёгкие холодные закуски

**Оборудование:** Производственные столы, электрические плиты, мойки, электронные весы.

**Инвентарь и посуда:** (заполняется студентом в зависимости от выбранного блюда).

**Материалы:** Сырье заполняется студентами на основании Сборника рецептов, в зависимости от выбранного блюда.

**Оснащение:** Инструкции к лабораторной работе, технологические карты, сборник рецептов, бракеражный журнал.

**Задание:** В домашнюю подготовку входит написание: калькуляционных карт, технологических карт, технологических схем. Изучение теоретического материала по данной теме с помощью специализированной литературы, а также сети Интернет (фотографии).

В лаборатории необходимо приготовить полуфабрикаты в соответствии с требованиями нормативных документов, оформить их к презентации и защитить. Оформить и сдать преподавателю отчет о проделанной работе.

### Ход занятия

#### 1. Организация учащихся.

1.1 Проведение инструктажа по ТБ и правилам поведения в лаборатории.

1.2 За 15 минут дежурные подготавливают рабочие места, дезинфицирующий раствор, распределяют инвентарь по бригадам.

1.3 Студенты занимают рабочие места.

#### 2. Выполнение работы.

2.1 Подготовка рабочего места в соответствии с нормативными требованиями.

2.2 Подготовка сырья для приготовления блюда;

2.3 Определение последовательности операций приготовления (Составление технологической схемы приготовления блюда);

2.4 Приготовление, порционирование, оформление и презентация блюда.

#### 3. Оформление отчета.

- производится на листах А-4.

Состоит из

1 лист - Титульный (приложение 1);

2 лист - Включает в себя: - тему, цель, объект работы, оборудование, инвентарь, материалы, задание.

3 лист - Ход работы (определяется последовательность операций выполнения работы, которая оформляется схемой приготовления блюда).

4 лист - Технологическая карта (приложение 2)

5 лист - Подведение итогов работы (оформление бракеражного журнала, выводы, ответы на контрольные вопросы)

#### 4. Подведение итогов занятия.

4.1 Заполнение бракеражного журнала:

### Форма бракеражного журнала.

Органолептические показатели	Оценка	Замечания	Ответственный за приготовление
<div style="border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px; padding-bottom: 2px;">название блюда</div> <u>Внешний вид:</u> <u>Цвет</u> <u>Консистенция:</u> <u>Вкус</u> <u>Запах</u>			

#### 4.2 Контрольные вопросы:

1. Виды бутербродов?
2. Какие требования предъявляются к их качеству?
3. Какие условия и сроки их реализации?
4. В чем отличие открытых бутербродов от закрытых?

### Письменная контрольная работа

#### Вариант №1

#### 1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:
  - а) кисломолочные;
  - б) рассольные;
  - в) мягкие;
  - г) твёрдые?
2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
  - а) молочный;
  - б) сладковато-пряный;
  - в) кисломолочный;
  - г) солёный?
3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
  - а) из сельдевых и камбаловых;
  - б) осетровых и лососевых;
  - в) окунёвых и тресковых;
  - г) тресковых и скумбриевых?
6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
  - а) при 10°C;
  - б) - 18°C;
  - в) 2°C;

- г) -10°C?
7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
- кальмары, морской огурец;
  - омары, лангусты, креветки;
  - крабы, морской гребешок, осьминоги;
  - морская капуста?
8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
- филе с кожей;
  - филе с кожей и костями;
  - порционный кусок (кругляш);
  - рыбу в целом виде (мелкую)?
9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
- частота вращения ножа;
  - расстояние между опорным столиком и ножом;
  - расстояние между загрузочным лотком и ножом;
  - все ответы верны?
10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
- для торможения движения ножа в процессе работы;
  - исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
  - отключения машины после нарезания хлеба;
  - все ответы верны.

## 2. Решите предложенные задачи:

### Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

### Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

### Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

### Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

## 3. Ответьте на вопросы:

- Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
- Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
- В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

**Образцы оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
по междисциплинарному курсу в составе профессионального модуля**

МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

**I. Теоретические вопросы**

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

**II. Практические задания.**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

**Образцы оценочных средств для проведения экзамена квалификационного**

**Билет № 1**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание для выполнения:**

Приготовить банкетную холодную закуску «Канapé с гастрономическими продуктами» 3 вида (не менее 5 ингредиентов, рецептура на выбор) + соус.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю приводится в фонде оценочных средств.



Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
MicrosoftOffice 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 totalsecurity	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	12		договор об информационной поддержке	