

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания  
(МТКП)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2018 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметной цикловой комиссией  
«Технология продукции и техническая  
эксплуатация оборудования в обще-  
ственном питании»

Протокол № 01  
от «31» августа 2018 года

Председатель предметной  
цикловой комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального государ-  
ственного стандарта по специальности сред-  
него профессионального образования 19.02.10  
«Технология продукции общественного пита-  
ния»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/  
Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Степанова Т.А., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

*Согласована: ЛАО ТК Космос*

*Представитель работодателя*



*Светличная С.Н.*

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения производственной практики	6
3. Структура и содержание обучения производственной практики	7
4. Условия реализации производственной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Программа производственной практики может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики 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. Блюда 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.

**1.3. Количество часов на освоение программы:**

всего – **148 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК .2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективности и качество
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственности
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>1*</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.	Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	54	-	-	-	-	-	-	36
ПК 2.2.	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	72	-	-	-	-	-	-	72
ПК 2.3.	Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов.	18	-	-	-	-	-	-	36
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>	-						-
	<b>Консультации</b>	<b>4</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>148</b>							

### 3.2. Содержание работ производственной практики ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание работ производственной практики		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</b>				
Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.				
Тема 1.1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<b>Содержание производственной практики</b>		<b>36</b>	
	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	6	3
	2	Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	12	3
	3	Выполнение технологического процесса канапе, легких и сложных холодных закусок. Оформление и декорирование сложных холодных десертов.	12	3
	4	Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	6	3
Тема 1.2. Технология приготовления легких холодных закусок и сложных холодных закусок.	<b>Содержание производственной практики</b>		<b>18</b>	
	1	Выполнение технологического процесса приготовления легких холодных закусок и сложных холодных закусок.	6	3
	2	Оформление и декорирование легких холодных закусок и сложных холодных закусок. Оценка качества готовых холодных закусок и сложных холодных закусок, выявление и устранение возможных дефектов.	12	3
<b>Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>				
Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	<b>Содержание производственной практики</b>		<b>18</b>	
	1	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	18	3
Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и из	<b>Содержание производственной практики</b>		<b>54</b>	
	1	Выполнение технологического процесса приготовления блюд из мяса и из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	24	3



сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2	Оформление и декорирование блюд из мяса и из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Оценка качества готовых блюд, выявление и устранение возможных дефектов.	30	3
<b>Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов.</b>				
Тема 3.1. Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов и способы оформления сложными холодными соусами	<b>Содержание производственной практики</b>		<b>18</b>	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных соусов и оформление сложных холодных соусов .	12	3
	2	Оценка качества основных холодных соусов и дополнительных ингредиентов.	6	3
<b>ВСЕГО</b>			<b>144</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).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кулинарного цеха;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 15 студентов;

- рабочее место преподавателя;

- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вока, печей для копчения, электрофритюрница, гриль, гриля саламандры, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафов для томления и хранения готовой продукции, теплового и супового мармита; инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сита-конуса, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст).
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения.
7. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.
8. ОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
10. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН, 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).

### **Учебники и учебные пособия:**

1. Кулинария: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. М.: «Академия», 2012г.
  2. Товароведение пищевых продуктов: уч.пособие для СПО/З.П. Матюхина, З.П.Королева. М.: «Академия», 2012г.
  3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: уч.пособие для СПО.М.: «Академия», 2006г.
  4. Повар. Учеб.пособие для уч.ся проф.училищ, лицеев и курсовых Компинатов /В.А.Барановский, Л.Г. Шатун - Ростов н/Д: Феникс, 2005г
- Дополнительные источники:
1. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2007г.
  2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
  3. Интернет-ресурсы: сайты
    - <http://supercook/ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
    - <http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;
    - <http://www.restoran.ru>;
    - <http://www.povarenok.ru>
    - <http://www.frio.ru> и другие

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Для освоения производственной практики (по профилю специальности) необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охраны труда», «Метрология и стандартизация». Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии: повар».

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основным показателем результатов подготовки с учетом ученических Образовательное учреждение, реализующее подготовку по основной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися умений, навыков, общих и профессиональных компетенций.

Формой итоговой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики - осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по специальности. Формы и методы контроля и оценки определяются образовательным учреждением.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений норм времени на выполнение учебно-производственных работ. Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Итоговая оценка по производственной практике ставится обучающемуся при условии успешного освоения не менее 70% видов работ, определенных программой практики. Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в условиях образовательного учреждения.

**Таблица 1 - Формы и методы контроля и оценки освоенных профессиональных компетенций**

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Раздел 1.</b> Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>-разрабатывать ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; - производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -проверять качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок: -организовывать технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -демонстрировать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски; - декорировать блюда сложными холодными соусами; -выбирать методы контроля качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Текущий контроль; зачет по разделу профессионального модуля.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p>
<p><b>Раздел 2.</b> Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>ПК 2.2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; производить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться</p>	<p>Текущий контроль; зачет по разделу профессионального модуля</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p>

		<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	
<p><b>Раздел 3.</b> Организация и приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-разрабатывать ассортимент сложных холодных соусов;</p> <p>- рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных соусов, гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-демонстрировать приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-демонстрировать варианты декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>-осуществлять контроль качества и безопасности сложных холодных соусов;</p> <p>-демонстрировать варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.</p>	<p>Текущий контроль; зачет по разделу профессионального</p>

**Таблица 2 - Формы и методы контроля и оценки освоенных общих компетенций**

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</p>

к ней устойчивый интерес		обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</li> </ul>	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</li> </ul>	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в	- постоянный интерес к	

условиях частой смены технологий	инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
----------------------------------	---	--