

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

**МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

2020 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Мезенцева Вероника Михайловна, преподаватель спецдисциплин

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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 рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар, кондитер» и для слушателей, имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях кондитерского производства, а также при освоении профессии «Повар, кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» для студентов, имеющих основное общее или среднее полное общее образование без опыта работы.

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

С целью овладения указанным видом 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 блюд и соусов;
- приготовление 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;

- декорирование блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного, 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 оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 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;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных, мясных блюд и 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 хранение готовых сложных холодных блюд и 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 360 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 183 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 122 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 61 час;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики - 72 часа

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессиональ ного стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессио нальные компетенц ии (ПК)
557 Повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента <ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; -приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. 	ВД 2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. .
	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров <ul style="list-style-type: none"> -обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; -организация работы бригады поваров; -контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров. Управление текущей деятельности основного производства организации питания <ul style="list-style-type: none"> -планирование процессов основного производства организации питания; -организация и координация процессов основного производства организации питания; -контроль и оценка эффективности процессов основного производста организации питания. 	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **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 рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей профессии повар, кондитер, 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 – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), а результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, сознательно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	26	26	2	6	6	-
ПК 2.1	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	124	96	22	24	54	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72
	Всего:	360	122	40	61	108	72

3.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых:

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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

МДК 02.01 Технология приготовления 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, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			26	
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 1.1.Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции	Содержание			1,2
	1	Классификация холодной кулинарной продукции	1	
	2	Новые технологии в приготовлении холодных блюд и закусок	1	
	Практические занятия			
	3	Дать характеристику		3
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд и закусок	Содержание			
	1	Основные технологические операции при производстве холодных блюд	1	1,2
	2	Основные технологические операции при реализации холодных блюд	1	
	Практические занятия			
	3	Составить схему технологические операции при производстве холодных блюд		3
Тема1.3.Организация контроля качества и	Содержание			
	1.	Контроль качества продовольственного сырья	2	

безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд	2.	Оценка качества готовой кулинарной продукции	2	
	3	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд ХАССП в предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.4..Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		Содержание		
	1	Организация работы холодного цеха	2	
	2	Техническое оснащение холодного цеха	2	
	3	Техническое оснащение и организация рабочих мест	2	
	4	Организация хранения и подготовка к реализации холодных блюд	2	
	5	Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря	2	
		Практические занятия Составить схему холодного цеха	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			96	
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 2.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента .		Содержание		
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов	1	
	2	Заправки на растительном масле	1	
	3	Соусы на растительном масле	1	
	4	Соусы на уксусе	1	
	5	Масляные смеси, желе	1	
	6	Оригинальные соусы и заправки	1	
	7	Промышленные соусы. Требования к качеству и условия хранения	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, холодных		Практические занятия	2	1,2
		Содержание		
	1	Бутерброды. Канапе.	2	
	2	Корзиночки, волованы с различными наполнителями	2	

закусок сложного ассортимента	3	Закуски из яиц	1	
	4	Блюда и закуски из овощей и грибов	2	
	5	Закусочные рулеты	2	
	6	Тартар закусочный	2	
	7	Карпаччо	2	
	8	Веррины	2	
	9	Закусочные изделия из теста	2	
	10	Блюда и закуски из сыра	1	
	11	Блюда и закуски из измельченных масс	2	
	12	Варианты сервировки, оформления и подачи изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
		Практические занятия		
	13	Расчет сырья на заданное количество порций для приготовления изделий	1	1,2
Тема 2.3. Приготовление и полготовка к реализации салатов сложного ассортимента	14	Разработка технологических карт	1	
	15	Разработка технико- технологических карт	2	
		Содержание		1,2
	1	Характеристика салатов. Основные правила приготовления и отпуска салатов	2	
	2	Салаты из сырых овощей и фруктов	1	
	3	Салаты из вареных овощей	2	
	4	Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли.	2	
	5	Теплые салаты.	1	
	6	Салаты из мяса, птицы, рыбы	2	
	7	Варианты сервировки, оформления и подачи салатов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
		Практические занятия		
		Произведение расчетов при приготовлении салатов	1	
		Расчет сырья на заданное количество порций для приготовления салатов	1	
		Разработка технико-технологических карт салатов	2	
		Расчет сырья на заданное количество порций для приготовления сложных закусок	1	
		Разработка ассортимента сложных закусок для банкета	1	
		Разработка технико-технологических карт для сложных закусок	2	
Самостоятельная работа при изучении раздел 2.			4	2,3
<ul style="list-style-type: none"> Подготовка сообщений и слайдовых презентаций по темам: "технология приготовления холодных сложных закусок", 				

<ul style="list-style-type: none"> Составление технологических схем приготовления салатов по заданию Составление кроссворда по разделу 2 			
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		Содержание	
	1	Ассортимент, пищевая ценность холодных блюд из рыбы	1
	2	Рыбная гастрономия порциями	1
	3	Закуски из сельди	2
	4	Фаршированные блюда из рыбы. Заливные блюда из рыбы	2
	5	Холодные блюда и закуски из морепродуктов	2
	6	Варианты сервировки, оформления и подачи холодных блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации холодных блюд из рыбы.	2
		Практические занятия	
		Произведение расчетов при приготовлении холодных блюд из рыбы	1
		Разработка технологических карт для холодных блюд из рыбы	1
		Разработка технико-технологических карт для холодных блюд из рыбы	2
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента		Содержание	
	1	Характеристика холодных блюд из мяса и птицы. Проверка качества и подготовка сырья	2
	2	Мясо и мясная гастрономия	2
	3	Отварные и жареные холодные блюда и закуски.	2
	4	Запеченные и фаршированные блюда и закуски	2
	5	Заливные блюда из мяса	2
	6	Холодные блюда из птицы сложного приготовления	2
	7	Варианты сервировки, оформления и подачи холодных блюд из мяса, птицы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации холодных блюд из мяса, птицы.	2
		Практические занятия	
		Произведение расчетов при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы	2
		Разработка технико-технологических карт для холодных блюд из мяса, птицы	2
		Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы для банкета	2
		Самостоятельная работа при изучении раздела 2. <ul style="list-style-type: none"> Составление технологических схем приготовления сложных холодных закусок по заданию Составление слайдовых презентаций по теме «Сложные холодные закуски» 	

		(фирменные рецепты)		
Зачет по МДК 02.01		Дифференцированный зачет	2	2
		Дифференцированный зачет	2	
всего			183	

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места для обучающихся
- комплект плакатов по модулю ПМ 02, комплект плакатов по предмету «Оборудование предприятий общественного питания» раздел «Машины для переработки мяса», «Холодильное оборудование»
- муляжи кулинарных холодных блюд.
- учебно-методический комплекс по модулю

Технические средства обучения:

Компьютер с лицензированным программным обеспечением, с приставкой мультимедиа, набор электронных носителей, принтер.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные столы
- электрические плиты
- электрический кипятильник
- холодильник
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- процессор
- тостер
- миксер,
- фритюрница
- электромясорубка
- посуда и инвентарь, маркированные
- весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 1 издание. - М.: Издательский центр «Академия» 2018.
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования 2 издание. - М.: Издательский центр «Академия» 2018.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ В.В. Усов 2-е издание стереотипное. – М.: Издательский центр «Академия» 2017.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: Издательский центр «МарТ» 2017.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2015.
3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.: Мастерство, 2016.
4. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2016.
5. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2015.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания - 656 с. К: А.С.К. /М: Гамма-Пресс 2016.

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

7. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 32

Журналы:

1. Журнал «Стол»
2. Журнал «Вкус»
3. Журнал « Дело вкуса»
4. Журнал « ГАСТРОНОМЪ»

Интернет-ресурсы:

WWW.GASTRONOM.RU

WWW.TALERKA.RU

WWW.INFORVIDEO.RU

WWW.GURMAN.RU

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательной организации.

Учебная практика по модулю проходит в учебном кондитерском цехе или лаборатории образовательной организации. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания.

Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по специальности СПО должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Готовит различные виды канапе и сложных холодных закусок в соответствии с технологией Оформляет канапе и холодные закуски с применением различных способов	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов канапе и гастрономических продуктов порциями. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация Сравнение с технологической картой.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы	Готовит различные виды холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в соответствии с технологией Оформляет холодные блюда из рыбы, мяса и птицы с применением различных способов	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов блюд. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Готовит сложные холодные соусы в соответствии с технологией	Наблюдение за технологическим процессом приготовления холодных соусов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе –	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения

	Участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	заданий
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей	Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией

	<p>профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд</p> <p>Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации</p> <p>Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации.</p> <p>Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p>	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения</p> <p>Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
<p>ОК 7.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат.</p> <p>Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

	Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития</p> <p>Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности,,за ,способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов</p> <p>Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>