

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
филиала

О.И. Иванюга

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

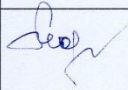
Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП  
2019


Артем 2020

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС») в г. Артеме

**Разработчик:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

**Эксперт:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Т.И. Кашимовская	

ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол № 13 от « 28 » апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД

Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА  
Зав. отделением

М.С. Словицова

Методист учебно-методической части

Т.И. Теплякова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	29
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	33
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А</b>	
<b>ГЛОССАРИЙ</b>	39
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б</b>	
<b>ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ УЧЕБНУЮ ПРОГРАММУ</b>	42



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **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):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

Рабочая учебная программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных 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 кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных 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, изделия 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 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;
- 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 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 сложной кулинарной продукции 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 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 кулинарной продукции.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для очной формы обучения:**

всего – **222** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **150** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **100** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **50** часов;
- производственной практики (по профилю специальности) – **72** часа.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для заочной формы обучения:**

всего – **222** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **150** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **54** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **96** часов;
- производственной практики (по профилю специальности) – **72** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной 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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции для студентов очной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3	МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	150	100	44	10	50	20	-	-
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>222</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>20</b>		<b>72</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).



1. Тематический план профессионального модуля 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции для студентов заочной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3	МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	150	54	20	10	96	20	-	-
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>222</b>	<b>54</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>96</b>	<b>20</b>		<b>72</b>

**Тематический план учебной дисциплины по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа студента	Учебные занятия при заочной форм обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа студента
		всего	в том числе			всего	в том числе		
			лаб. раб	практич. занятия			лаб. раб	практич. занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Введение	2	2							2
1.1 Бутерброды открытые.	2	2							2
1.2 Бутерброды закрытые.	4	4		2		2		2	2
Тема 1.3 Бутерброды канапе.	4	4		2		2			2
Тема 1.4 Горячие бутерброды.	14	8	6		6	2			12
Тема 2.1. Легкие и сложные холодные закуски	6	2			4	2			4
Тема 2.2. Салаты из сырых овощей	10	6		4	4	2		2	8

<b>2.3. Салаты из вареных овощей</b>	12	8	6		4	8	6		4
	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>36</b>
<b>2.4. Винегреты</b>	2	2			2	2			2
<b>2.5 Салаты-коктейли</b>	4	2			2				4
<b>2.6 Закуски из овощей, яиц и грибов.</b> Использование, требования к качеству, режим хранения и реализации. Использование соусов промышленного производства. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и соусов.	6	2		2	2	2			4
<b>2.7 Рыбные блюда и закуски.</b> Ассортимент, технология приготовления, отличительные особенности их приготовления. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения	6	2		2	2	2			4

готовых сложных блюд и реализации.									
<b>2.8 Мясные блюда и закуски.</b> Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных закусок, блюд из мяса.	<b>18</b>	14	10	2	4	6	4		12
<b>2.9 Блюда и закуски из птицы.</b> Ассортимент, характеристика, технологический процесс. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из птицы. Требования к качеству, режим и сроки реализации.	<b>2</b>	2			2				2
<b>2.10 Горячие закуски.</b> Гарниры, заправки и соусы для сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Технологический процесс. Требования к качеству, режим и сроки реализации	<b>2</b>	2			2	2		2	
<b>2.11 Требования к качеству легких и сложных холодных закусок.</b> Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов,	<b>2</b>	2			2	2			

процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.									
<b>2.12 Оформление документации по разработке нового и фирменного блюда</b>  Акт контрольной проработки. Составление технико-технологической карты	4	2		2	2	2		2	
<b>3.1 Сложные холодные соусы.</b>  Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования, органолептические способы определения готовности и качества соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении соусов.	2	2			2				2
<b>Тема 3.2 Соусы на растительном масле.</b>  Соус майонез и его производные. Салатные заправки. Технологический процесс приготовления, использование. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и	2	2			2	2			

дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.									
<b>Тема 3.3 Соусы на уксусе.</b> Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Технологический процесс приготовления. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.	2	2			2				2
<b>Тема 3.4 Масляные смеси.</b> Технологический процесс приготовления. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления масляных смесей. Температурный и санитарный режимы хранения.	2	2			2				2
<b>Тема 3.5 Соусы сладкие.</b> Технологический процесс приготовления. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Требования к качеству, режим и сроки реализации.	2	2			2	2			
<b>Тема 3.6 Соусы промышленного производства. Соусы зарубежной кухни</b> Технологический процесс приготовления. Ассортимент вкусовых добавок для сложных	10	8	4	2	2	2	2		8

холодных соусов и варианты их использования. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.									
						<b>24</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>42</b>
<b>4.1</b> Требования к содержанию и структуре курсовой работы. Организация выполнения курсовой работы. Назначение и распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Содержание информационной основы разрабатываемой темы (теоретическая часть).	<b>8</b>	4			4	4			4
<b>4.2</b> Практическая часть курсовой работы. Исследование документов и составление технико-технологических карт.	<b>10</b>	2			8	2			8
<b>4.3</b> Работа расчетно-практического характера (расчет калорийности блюд). Заключение.	<b>12</b>	4			8	4			8
<b>Итого по МДК 02.01</b>	<b>150</b>					<b>150</b>			
<i>в том числе:</i>									
<b>Теоретическое обучение</b>	<b>46</b>					<b>24</b>			
<b>Лабораторные работы</b>	<b>26</b>					<b>12</b>			

<i>Практические занятия</i>	<b>18</b>					<b>8</b>			
<i>Курсовая работа</i>	<b>10</b>					<b>10</b>			
<i>Итого по МДК 02.01</i>	<b>150</b>					<b>150</b>			

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ. 02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>222</b>	
<b>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>150</b>	
<b>Тема 1. Бутерброды</b>		<b>10/6/4/6</b>	
	<b>Введение.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи курса. Значение легких и сложных холодных блюд и закусок, их классификация, требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, соусов.	2	
	<b>Тема 1.1. Бутерброды открытые.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Характеристика, ассортимент. Технологический процесс приготовления, варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса. Варианты оформления и способы подачи бутербродов.	2	1,2
	<b>Тема 1.2 Бутерброды закрытые.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Характеристика, ассортимент. Правила приготовления, виды гарниров к ним, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	1,2



	<b>Практическое занятие № 1.</b> Расчет сырья, определение количества порций бутербродов с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.	2	
	<b>Тема 1.3 Бутерброды канапе.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Характеристика и ассортимент. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста. Требования к безопасности приготовления, температурный и санитарный режимы, технология приготовления разных типов канапе. Методы сервировки, способы подачи канапе.	2	1,2
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Работа с нормативными документами по составлению инструкционных карт, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.	2	2,3
	<b>Тема 1.4 Горячие бутерброды.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление бутербродов. Определение качества готовых блюд. Определение нормы выхода готовых блюд. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	6	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №1.</b> Составление отчета по лабораторной работе №1.	2	3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №2.</b> Составление презентации по теме «Бутерброды»	4	3
		<b>24/16/12/22</b>	
<b>Тема 2. Легкие и сложные холодные закуски</b>	<b>Тема 2.1. Легкие и сложные холодные закуски</b> <b>Содержание учебного материала</b> Назначение, классификация, ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления закусок, подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.	2	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №3</b> Подготовка сообщения с презентацией о пищевой ценности овощей	4	
	<b>Тема 2.2. Салаты из сырых овощей</b> <b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс. Использование соусов, требования к качеству, режим и сроки реализации. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	2	1,2
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Расчеты по формулам сырья, определение количества порций салатов с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.	2	2,3

	<b>Практическое занятие №3.</b> Работа с нормативными документами. Составление технологических карт, расчет необходимого сырья по теме «Легкие и сложные холодные закуски»	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №4</b> Разработка рецептур на салаты из сырых овощей	4	
	<b>Тема 2.3. Салаты из вареных овощей</b> <b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок.	2	1,2
	<b>Лабораторные работы № 2.</b> Приготовление салатов требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении салатов.	6	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №5</b> Составление отчета по лабораторной работе №2	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №6</b> Расчет необходимого сырья для приготовления салатов по индивидуальным заданиям	2	
	<b>Тема 2.4. Винегреты</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, характеристика, технологический процесс. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Требования к качеству, режим и сроки реализации.	2	
	<b>Тема 2.5. Салаты-коктейли</b> <b>Содержание учебного материала</b> Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №7</b> Разработка рецептур на холодные закуски	2	3
	<b>Тема 2.6 Закуски из овощей, яиц и грибов.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Использование, требования к качеству, режим хранения и реализации. Использование соусов промышленного производства. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и соусов.	2	1,2
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Составление инструкционных карт для закусок из овощей и грибов	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №8.</b> Подготовка реферата по теме «Закуски из овощей, яиц и грибов»	2	3
	<b>Тема 2.7 Рыбные блюда и закуски.</b>	2	1,2

<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, технология приготовления, отличительные особенности их приготовления. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения готовых сложных блюд и реализации.		
<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет сырья по формулам, определение количества порций рыбных блюд и закусок с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.	2	2,3
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 9.</b> Подготовка презентации по теме «Закуски из рыбы и рыбных продуктов»	2	3
<b>Тема 2.8 Мясные блюда и закуски.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных закусок, блюд из мяса.	2	2,3
<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление холодных блюд и закусок. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и соусов Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов.	4	2,3
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 10</b> Составление отчета по лабораторной работе №3	2	
<b>Практическое занятие №6.</b> Работа с нормативными документами. Составление инструкционных карт на мясные блюда и закуски	2	2,3
<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление банкетных холодных блюд и закусок. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов. Органолептическая оценка качества сложной кулинарной продукции.	6	2,3
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 11</b> Составление отчета по лабораторной работе № 4	2	3
<b>Тема 2.9 Блюда и закуски из птицы.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, характеристика, технологический процесс. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из птицы. Требования к качеству, режим и сроки реализации.	2	1,2
<b>Тема 2.10 Горячие закуски.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Гарниры, заправки и соусы для сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Технологический процесс. Требования к качеству, режим и сроки реализации.	2	1,2
<b>Тема 2.11 Требования к качеству легких и сложных холодных закусок.</b>	2	1,2

	<p><b>Содержание учебного материала</b> Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.</p>		
	<p><b>Тема 2.12 Оформление документации по разработке нового и фирменного блюда</b> <b>Содержание учебного материала</b> Акт контрольной проработки. Составление технико-технологической карты</p>	2	1,2
	<p><b>Практическое занятие №7</b> Составление акта контрольной проработки</p>	2	
		<b>12/4/2/2</b>	
<b>Тема 3 Соусы</b>	<p><b>Тема 3.1 Сложные холодные соусы.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования, органолептические способы определения готовности и качества соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении соусов.</p>	2	1,2
	<p><b>Тема 3.2 Соусы на растительном масле.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Соус майонез и его производные. Салатные заправки. Технологический процесс приготовления, использование. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p>	2	1,2
	<p><b>Тема 3.3 Соусы на уксусе.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Технологический процесс приготовления. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.</p>	2	1,2
	<p><b>Тема 3.4 Масляные смеси.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления масляных смесей. Температурный и санитарный режимы хранения.</p>	2	1,2
	<p><b>Тема 3.5 Соусы сладкие.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Требования к качеству, режим и сроки реализации.</p>	2	1,2
	<p><b>Тема 3.6 Соусы промышленного производства. Соусы зарубежной кухни</b> <b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p>	2	1,2

	<b>Практическое занятие № 8.</b> Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов, определение количества порций соуса с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.	2	2,3
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление соусов. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и соусов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции, оценка качества готовых соусов. Определение нормы выхода готовых соусов.	4	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №12.</b> Составление отчета по лабораторной работе №5.	2	3
		<b>10/0/0/20</b>	
<b>4 Выполнение курсовой работы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Тема 4.1</b> Требования к содержанию и структуре курсовой работы. Организация выполнения курсовой работы. Назначение и распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Содержание информационной основы разрабатываемой темы (теоретическая часть).	4	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №13.</b> Выполнение курсовой работы. Сбор материала. Работа с первой частью.	4	3
	<b>Тема 4.2</b> Практическая часть курсовой работы. Исследование документов и составление технико-технологических карт.	2	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 14.</b> Выполнение фрагментов практической части курсовой работы.	8	3
	<b>Тема 4.3</b> Работа расчетно-практического характера (расчет калорийности блюд). Заключение.	4	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 15.</b> Работа с практической частью. Подготовка заключения. Подготовка курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.02 к защите.	8	3
	<b>Итого по МДК 02.01</b>	<b>150</b>	
<i>в том числе:</i>			
<i>Теоретическое обучение</i>	<b>46</b>		
<i>Лабораторные работы</i>	<b>26</b>		
<i>Практические занятия</i>	<b>18</b>		
<i>Курсовая работа</i>	<b>10</b>		
<i>Внеаудиторная работа</i>	<b>50</b>		
<b>ПП.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)</b>			
<b>Раздел 1. ПМ. 02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>72</b>	
<b>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>Вводное занятие</b>	<b>Виды работ</b>	6	2,3

	<p>Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания.</p> <p>Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.).</p> <p>Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений и др.</p> <p>Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.</p>		
<b>Тема 1. Канapé, легкие и сложные холодные закуски</b>			
<b>Тема 1.1. Основы технологии приготовления канapé с различными продуктами</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организацией рабочих мест.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. сертификатов соответствия на сырье.</p> <p>Основы технологии приготовления канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром; канapé с икрой и рыбными гастрономическими изделиями; корзиночки и волованы с гастрономическими товарами, с салатами.</p> <p>Технология приготовления с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря</p>	6	2,3
<b>Тема1. 2. Организация производства и основы технологии приготовления легких холодных закусок</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификата соответствия на сырье.</p> <p>Овладение основами технологии приготовления легких холодных закусок: закуска из сыра фета с зеленью, шампиньоны гриль, закуска с луком порей и рикоттой, креветки с соусом.</p> <p>Овладение технологией приготовления легких холодных закусок с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки; умения давать оценку качеству холодных закусок, соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных закусок. Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
<b>Тема 1.3. Приготовление канapé, легкие и</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Канapé, легкие и сложные холодные закуски»</b>	6	3

сложные холодные закуски			
<p><b>Тема 1.4.</b>  <b>Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд: рыба заливная с гарниром, рыба фаршированная заливная с гарниром, креветка в сухарях, рулет рыбацкий салат цезарь с креветками, с лососем, салат оливье с раковыми шейками, салат рыбный с морской капустой, из кальмаров, из куриной грудки с креветкой  Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.  Органолептическая оценка качества супов, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.  Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления супов.  Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 1.5.</b>  <b>Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд: отварная говядина под соусом с хреном, паштет из печени, заливное из телятины, поросенок фаршированный, рулет закусочный, рулет деликатесный, мясной рулет с начинкой, буженина, язык отварной, салат с жареным беконом.  Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.  Органолептическая оценка качества холодных блюд из мяса, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.  Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.  Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 1.6.</b>  <b>Организация производства и основы технологии приготовления сложных банкетных холодных блюд из с/х птицы.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд из птицы: паштет из птицы и дичи, филе из дичи фаршированное в желе, курица галантин, заливное из птицы в форме, салат цезарь с курицей, салат из куриной грудки с яблоками, куриный рулет с салатом и цукини.  Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.  Органолептическая оценка качества холодных блюд из мяса, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.  Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных блюд из с/х птицы.  Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 1.7.</b> Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы.</p>	<p><b>Выполнение пробной практической работы по теме «Приготовление сложных банкетных холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы»</b></p>	6	3

<p><b>Тема 1.8.</b>  <b>Организация производства и основы технологии приготовления холодных соусов: яично-масляные, смеси масляные, соусы на уксусе, маринады</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных соусов: яично-масляные, смеси масляные, соус майонез, соус майонез с хреном, соус хрен, маринад овощной с томатом, маринад овощной со свеклой  Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.  Правила подбора вина для сложных холодных соусов  Органолептическая оценка качества холодных соусов, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.  Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных соусов  Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 1.9.</b>  <b>Организация производства и основы технологии приготовления салатных заправок, желе мясное, сладкие соусы, сиропы</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных соусов: заправка для салатов, заправка ароматизированная, заправка горчичная, горчично-медовая, салатная цитрусовая; желе мясное и рыбное соус шоколадный, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус земляничный; сироп кофейный, сироп шоколадный.  Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.  Правила подбора свежих, сушеных плодов и ягод для сложных сладких соусов  Органолептическая оценка качества холодных соусов, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.  Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных соусов  Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 1.10.</b>  <b>Приготовление сложных холодных соусов</b></p>	<p><b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления сложных холодных соусов»</b></p>		
<p><b>Тема 1.11.</b>  <b>Практическая работа по теме «Канapé, легкие и сложные холодные закуски и блюда из рыбы, мяса, с/х птицы»</b></p>	<p><b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Канapé, легкие и сложные холодные закуски и блюда из рыбы, мяса, с/х птицы»</b></p>	6	3
<p><b>Тема 1.12.</b></p>	<p>Защита производственной практики (по профилю специальности) практики по модулю ПМ.02</p>	6	6
<p><b>Всего:</b></p>		222	222
<p><b>в том числе :</b></p>	<p>теоретическое обучение</p>	46	54
	<p>лабораторные работы</p>	26	24



	практические работы	<b>18</b>	<b>20</b>
	курсовая работа	<b>10</b>	<b>10</b>
	внеаудиторная самостоятельная работа студента	<b>50</b>	<b>96</b>
	производственная практика (по профилю специальности)	<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.3. Тематика курсовых работ

1. Особенности технологии приготовления сложных холодных и горячих блюд из капустных овощей на предприятиях питания.
2. Роль и значение холодных и горячих блюд из рыбы в питании и технология их приготовления.
3. Особенности технологии приготовления холодных и горячих блюд из нерыбных продуктов моря.
4. Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных и горячих блюд из рубленого мяса.
5. Ассортимент и особенности технологии приготовления порционных холодных и горячих блюд из рубленого мяса.
6. Организация и особенности технологии приготовления холодных и горячих блюд из сыра.
7. Влияние типа предприятия питания на организацию технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд.
8. Использование инновационных технологий приготовления холодных и горячих блюд на предприятиях питания.
9. Технология и особенности приготовления холодных и горячих блюд из яиц.
10. Ассортимент и классификация горячих и холодных соусов, используемых для приготовления кулинарной продукции.
11. Особенности технологии приготовления соусов, рекомендуемых к холодным и горячим блюдам из рыбы и морепродуктов, используемых на предприятиях питания.
12. Технология приготовления холодных и горячих блюд из грибов и особенности их режима хранения и реализации.
13. Классификация и технология приготовления соусов для сложных холодных блюд.
14. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных и горячих блюд и закусок из птицы.
15. Ассортимент и технология приготовления банкетных блюд, особенности оформления и подачи.
16. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной холодной и горячей кулинарной продукции.
17. Технологические приемы приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции для организации лечебного питания.
18. Способы и технология приготовления украшений для сложных холодных и горячих блюд из птицы и дичи.
19. Ассортимент и технологический процесс приготовления фирменных блюд на предприятиях питания.
20. Характеристика ассортимента и технология приготовления блюд японской кухни.
21. Особенности технологии приготовления блюд и использование пряностей и приправ в китайской кухне.
22. Ассортимент и особенности приемов приготовления холодных и горячих блюд русской кухни.
23. Национальные особенности приготовления сложных холодных и горячих блюд новогоднего стола.
24. Влияние современного технологического оборудования на качество приготовления холодной и горячей продукции предприятий питания.
25. Организация и технология процесса приготовления холодных и горячих блюд из сырья Дальневосточного региона.
26. Особенности технологии приготовления сложных холодных и горячих блюд из овощей.
27. Разработка, ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей.
28. Организация технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд из творога в соответствии с санитарными нормами и правилами.
29. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих блюд вегетарианской кухни.
30. Ассортимент и особенности приготовления холодных и горячих бутербродов.

31. Особенности приготовления блюд на открытом огне и требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд.

32. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции на предприятиях питания в гостиничных комплексах.

33. Разработка рациона питания для военнослужащих и организация процесса приготовления кулинарной продукции.

34. Особенности организации процесса приготовления холодных и горячих блюд на предприятиях быстрого обслуживания.

35. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции в столовой при учебном заведении.

36. Совершенствование технологии процесса приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания.

37. Ассортимент и организация технологии приготовления холодных и горячих супов на предприятиях питания.

38. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих супов национальной кухни (русской кухни).

39. Разработка, ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы.

40. Разработка, ассортимент и технология приготовления сложных горячих национальных блюд из птицы

41. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из морепродуктов.

42. Характеристика ассортимента и организация технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих блюд из свинины.

43. Особенности организации технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальных кухонь (Украины, России, Китая, Кореи).

44. Совершенствование организации технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса.

45. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих блюд из субпродуктов.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля ПМ.02 предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:
  - мультимедийное оборудование,
  - интерактивная доска;
  - обучающие стенды;
  - учебные пособия;
  - комплект учебно-методической документации
2. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда:
  - комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
  - обучающие стенды;
  - учебные пособия;
  - мультимедийное оборудование,
  - интерактивная доска;
3. Информационных технологий в профессиональной деятельности:
  - компьютеры;
  - принтер;
  - сканер;
  - проектор;
  - программное обеспечение общего назначения;
  - комплект учебно-методической документации.
  - мультимедийное оборудование,
  - интерактивная доска;
  - учебные пособия;
  - комплект контрольно-измерительных материалов.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест учебного кулинарного цеха:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности).

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории и учебного кулинарного цеха:**

- механическое оборудование: слайсер, мясорубка, миксер;
- тепловое оборудование: печи электрические, сковорода электрическая, электрофритюрница, пароконвектомат, рисоварка;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера.
- производственные столы, моечные, рыбный котел, инвентарь, наборы кухонной и столовой посуды, столовые приборы.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

##### Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2. 3.О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

3. 4.О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

4. 5.Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

5. 6.ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

6. 7.ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

7. 8.ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.

9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)

11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)

12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147

14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

15. СанПиН2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

#### Учебная литература:

##### Основная:

##### Основная:

1.Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2020. – 205 с.: <https://book.ru/book/934013>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. <https://book.ru/book/934816>

**Дополнительная:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 179 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва : Русайнс, 2020. –121 с. <https://book.ru/book/936168>

**Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

**Информационное обеспечение обучения требует наличия залов:** библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности изучаемого модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания»; профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и параллельное изучение ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Обучающимся на протяжении всего периода изучения профессионального модуля оказывается постоянная консультационная помощь.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и осуществляющих руководство практикой

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, практический опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели ежегодно проходят стажировку в профильных организациях. Мастер производственного обучения имеет 6 квалификационный разряд (См.таблица 4).

Таблица 4 Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, штатный, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции						
	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный
	ПП. 02 Производственная практика (по профилю специальности)	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

### 5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 5.1 – Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защита индивидуальных заданий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственным инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- защиты учебной практики;</li> <li>- защиты курсовой работы;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>
ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различные способов и приемов приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита практики по профилю специальности;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>



## 5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
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>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по выпуску сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач студентом;</li> <li>- мотивированное обоснование выбора и применение методов и способов выполнения поставленной задачи;</li> <li>- объективная оценка своей работы</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента,</p> <p>оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения лабораторной, контрольной, внеаудиторной работы;</p> <p>- наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях.</p>
ОК 4. 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;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- демонстрация способности творчески переосмысливать существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, критического мышления в области общественного питания,</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.</p>

	<p>способность убедительно аргументировать собственную позицию при решении профессиональных задач</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- применение ПК в оформлении курсовой работы, при работе с нормативными документами, защиты практики,  - демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку используемой информации, в том числе с применением программного обеспечения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности (курсовое проектирование).</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция собственной работы,  - демонстрация умений оценивать результат предложенной деятельности, обосновывать свою точку зрения и способность нести соответствующую ответственность за проделанную командой работу.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>	<p>- организация самостоятельного изучения нормативной документации,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на</p>

самообразованием, осознано планировать повышения квалификации.	<p>- разработка и оформление меню, нового блюда;</p> <p>- способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении модуля.</p> <p>Демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации</p>	лабораторных и практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>- умение анализировать применение новых технологий в производстве сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- умение ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности,</p> <p>умение работы с учебной, научной литературой и нормативными материалами</p>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и индивидуальных домашних заданий

### 5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 5.3 – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	41	допуск к аттестации	
2	61-75	удовлетворительно	3
3	76-90	хорошо	4
4	91-100	отлично	5
5	61-100	зачтено	
6	менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения

профессионального модуля.

#### 5.4 Критерии оценки знаний студентов по междисциплинарному курсу

##### МДК.02.01. Технология приготовления сложной кулинарной продукции

Общее распределение баллов по 6 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов (1-8 неделя)		Семестровая аттестация от 60-100 (9-16 неделя)	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
1.	Теоретический материал	13x0,4=5,2	13x0,4=5,2	10x0,4=4,0	10x0,4=4,0
2.	Лабораторные/ Практические работы	6x2=12	6x2=12	7x2=14	7x2=14
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	1,8	2,8	1,0	2
4.	Экзамен				20
5.	Посещаемость	1	0	1	0
6.	Итого	20	20	20	40
7.	Всего	40		60	

#### ПП.02 Производственная (по профилю специальности) практика

Общее распределение баллов по 6 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Семестровая аттестация по модулю (1—2 недели)	
		умения	компетенции
1.	Практическое обучение	7 x 1,5=10,5	7 x 2,0 = 14,0
2.	Пробные практические работы	3 x 3,5 = 10,5	3 x 5,0= 15,0

3.	Индивидуальные практические работы по итогам изучения темы	$1 \times 5 = 5,0$	$1 \times 20 = 20,0$
4.	Практические работы по итогам семестра		20,0
5.	Посещаемость	5,0	
6.	Итого:	31,0	69,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

## Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле

Таблица 6 – Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле

Понятие	Характеристика
<b>Классификация</b>	Разделение множества объектов на подмножества
<b>Бутерброд</b>	Хлеб с маслом
<b>Канapé</b>	Закусочный бутерброд
<b>Сэндвич</b>	Закрытый бутерброд
<b>Ланспиг</b>	Плотное рыбное желе
<b>Кокотница</b>	Небольшая кастрюлька с ручкой для подачи горячих закусок
<b>Волованы</b>	Стаканчик из слоеного теста
<b>Тарталетка</b>	Корзиночка из пресного сдобного теста
<b>Крутоны</b>	Обжаренные ломтики хлеба, на $x^1$ (), в $x$ (
<b>Флюроны</b>	фигурки, вырезанные из желе или выпечные из слоеного теста
<b>Тимбали</b>	Вазы, вырезанные из хлеба
<b>Креманка</b>	Посуда для подачи крема, взбитых сливок и пр.
<b>Тартинки</b>	Горячие бутерброды
<b>Шофруа</b>	Филе из кур или дичи фаршированное
<b>Кокиль</b>	Рыба, запеченная под соусом паровым
<b>Жульен</b>	Грибы в сметане
<b>Качество продукции</b>	Общая совокупность технологических, технических, санитарно-гигиенических и экономических характеристик, посредством которых продукция будет отвечать требованиям потребителя при ее потреблении.
<b>Качество продукции</b>	Свойства продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.
<b>Галантин</b>	Курица фаршированная
<b>Фромаж</b>	Сыр из дичи
<b>Деглясирование</b>	Растворение экстрактивных веществ в жидкости.
<b>Приготовление в вакууме</b>	Подготовленное сырье помещается в не проницаемые для кислорода полимерные пакеты, из которых удаляется воздух, пакеты обрабатываются паром низкого давления (при 70-100°C), а затем их охлаждают до 3°C
<b>Консоме</b>	Очищенный специальным способом бульон, на основе куриного, говяжьего или телячьего бульона, осветленного с помощью яичных белков и овощей.

<b>Пищевая ценность</b>	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.
<b>Энергетическая ценность</b>	Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания (белков, жиров, углеводов) для обеспечения его физиологических функций.
<b>Безопасность продуктов питания</b>	Состояние обоснованной уверенности в том, что продукты питания при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья.
<b>Пряности</b>	Свежие, сухие, специально обработанные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра) которые обладают сильным специфическим ароматом.
<b>Бланширование</b>	Кратковременное (от 1 до 5 мин.) воздействие на продукты кипящей воды или пара.
<b>Букет</b>	Это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде, характерные лишь для данного сорта, типа.
<b>Сложное блюдо</b>	Сочетание продуктов подвергшихся трудоемкой кулинарной обработке, доведенных до полной кулинарной готовности, порционированных, оформленных.
<b>Гарнир</b>	Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса, внешнего вида.
<b>Простой гарнир</b>	Состоит из одного какого-то продукта.
<b>Сложный гарнир</b>	Состоит из трех и более различных продуктов.
<b>Банкетное блюдо</b>	Блюдо с оригинальным оформлением, приготавливаемое для торжественных приемов.
<b>Тепловая кулинарная обработка</b>	Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
<b>Технологический процесс</b>	Последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции.
<b>Органолептическая оценка качества</b>	Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху кулинарных изделий и блюд.
<b>Нормативные документы</b>	Государственные стандарты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, изделий, контролю за качеством, безопасностью, условием изготовления, хранения, перевозок, реализации.
<b>Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, изделий</b>	Документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов.

<b>Производственный контроль</b>	Контроль сырья, материалов, технологических процессов, транспортирования, хранения, применяемых при производстве продуктов.
<b>Щепотка</b>	Указание на меру сухого, порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала) предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после.
<b>Панирование</b>	Обвалка в сухарях, муке, хлебной крошке, способствует сохранению сочности продукта во время жарки, придает блюду красивый внешний вид.
<b>Бульон</b>	Это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов.
<b>Бульон фюме</b>	Готовый бульон, выпаренный до 1/5 - 1/10 его объема.
<b>Шоковая заморозка</b>	Снижение температуры готового кулинарного изделия с 85 <sup>o</sup> С до -18 <sup>o</sup> С за четыре часа.
<b>Дизайн блюда</b>	Оригинальность расположения готового блюда на тарелке.
<b>Сочность</b>	Впечатление, производимое соками продукции во время разжевывания.
<b>Консистенция</b>	Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими рецепторами.
<b>Консистенция</b>	Степень густоты, плотности продукта.
<b>Флейвор</b>	Комплексное ощущение вкуса, запаха и текстуры при распределении продукции в полости рта
<b>Соус</b>	Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, который используется в процессе приготовления блюда или подается к нему с целью улучшения вкуса, аромата, внешнего вида и пищевой ценности.
<b>Бетазианы</b>	Красящие пигменты свеклы.
<b>Тосты</b>	Пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный без жира в тостерах.
<b>Гренки</b>	Пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный на масле.
<b>Пашот</b>	Яйца, сваренные без скорлупы.
<b>Ростбиф</b>	Мясо говядины, жаренное крупными кусками.
<b>Буженина</b>	Мясо свинины, жаренное крупными кусками.
<b>Адгезия</b>	Слипание поверхности двух разнородных тел.
<b>Пластование</b>	Разделка рыбы на филе.
<b>Сроки реализации</b>	Время, в течение которого должно быть реализовано блюдо



**Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	
<b>БЫЛО:</b>	<b>СТАЛО:</b>
Основание:	
Подпись лица, внесшего изменения	

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

**БЫЛО:**

**СТАЛО:**

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»  
в г. Артеме

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
филиала  
  
О.И. Иванюга

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02**

**Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Год набора на ООП  
2019

Артем 2020

**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания научно-методического  
совета  
от 18 мая 2020 года № 7


Председатель  О.И. Иванова

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**



На заседании кафедры ТПСД  
протокол № 13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

**Разработчики:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

**Эксперт от работодателя:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Кашимовская Татьяна Ивановна	 

## Содержание

1. Общие положения. Результаты освоения модуля	4
2. Формы промежуточной, текущей аттестации	7
3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля	8
4. Оценка по учебной и производственной практике	23
5. Контрольно – оценочные материалы для квалификационного экзамена	31

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.02.01	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
ПП.02	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.02	Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

## 2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 2.1 Профессиональные и общие компетенции

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	- составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение санитарных норм и правил
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- демонстрация разработки новых блюд сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различные способов и приемов приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов.</li> </ul>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- быстрая адаптация к производственным условиям труда;</li> <li>- участие в работе предметных кружков, олимпиад профессионального мастерства;</li> <li>- проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>
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>- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд;</li> <li>-качество выполненных работ;</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственность за результаты своей деятельности;</li> <li>- способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;</li> <li>- проверка качества сырья органолептическим способом;</li> <li>- бракераж готового блюда</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач;</li> <li>- расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий;</li> <li>- работа с различными прикладными программами</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам;</li> <li>- нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации;</li> <li>- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями</li> </ul>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- наличие интереса к будущей профессии;</li> <li>- оценка собственного продвижения, личностного развития</li> </ul>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации, используя различные виды источников, в т.ч. электронные;</li> <li>- результативность поиска;</li> </ul>

## **2.2. Иметь практический опыт – уметь – знать**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

**ПО 1** - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

**ПО 2**- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**ПО 3** - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

**ПО 4** - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

**ПО 5** - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

**ПО 6** - декорирования блюд сложными холодными соусами;

**ПО 7** - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

### **уметь:**

**У1**- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**У2**-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**У3**-проводить расчеты по формулам;

**У4**-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**У5**-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**У6**-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

**У7**-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

### **знать:**

**З 1** - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

**З 2** - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

**З 3** - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

**З 4** - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

**З 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;

**З 6** - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

**З 7** - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

**З 8** - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

**З 9** - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

**З 10** - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

**З 11** - правила соусной композиции сложных холодных соусов;

**З 12** - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

**З 13** - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

**З 14** - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

**З 15** - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;



- З 16** - варианты оформления сложной кулинарной продукции канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 17** - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- З 18** - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- З 19** - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 20** - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 21** - требования к безопасности приготовления и хранения сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- З 22** - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- З 23** - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **3.1. Задания для оценки освоения МДК 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

##### **3.1.1. Задания текущего контроля**

###### **Тема 1. Бутерброды**

###### ***Практическое занятие № 1.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,33, У1,У3**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

###### **Текст задания:**

Произведите расчет сырья, определите количество порций бутербродов с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов

###### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 80 мин.**

###### ***Практическое занятие № 2***

**Проверяемые результаты обучения: 34, 35, 36,У3**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

###### **Текст задания:**

Составьте инструкционные карты, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.

###### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 80 мин.**

###### ***Лабораторная работа №1.***

**Проверяемые результаты обучения: 36, 38, 312,У1,У4,У7**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

###### **Текст задания:**

Приготовьте бутерброды. Определите их качество. Определите нормы выхода готовых блюд. Безопасно используйте производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

###### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 240 мин.**

###### ***Внеаудиторная самостоятельная работа №1.***

**Проверяемые результаты обучения: 35, 314, У3**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

###### **Текст задания:**

Составьте отчет по лабораторной работе №1

###### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 80 мин.**

###### ***Внеаудиторная самостоятельная работа №2.***

**Проверяемые результаты обучения: 319, 320, У2**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Составьте презентацию по теме «Бутерброды»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 160 мин.

**Тема 2 Легкие и сложные холодные закуски**

**Практическое занятие № 2**

**Проверяемые результаты обучения:** 34, 310, 316,У3

**Формируемые компетенции:** ОК.4, ОК.6, ПК.2.1

**Текст задания:**

Произведите расчеты по формулам сырья, определите количество порций салатов с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Практическое занятие №3.**

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 321, У3,У6

**Формируемые компетенции:** ОК.4, ОК.6, ПК.2.1

**Текст задания:**

Составьте технологические карты, рассчитайте необходимое количество сырья по теме «Легкие и сложные холодные закуски»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Практическое занятие № 4.**

**Проверяемые результаты обучения:** 35, 37, У1,У6

**Формируемые компетенции:** ОК.4, ОК.6, ПК.2.1

**Текст задания:**

Составьте инструкционные карты для закусок из овощей и грибов

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Практическое занятие №5.**

**Проверяемые результаты обучения:** 316, 319, У3

**Формируемые компетенции:** ОК.4, ОК.6, ПК.2.1

**Текст задания:**

Произведите расчет сырья по формулам, определите количество порций рыбных блюд и закусок с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Практическое занятие №6***

**Проверяемые результаты обучения: 310, 314, У3**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Составьте инструкционные карты на мясные блюда и закуски

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Практическое занятие №7***

**Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 39,У3,У5**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Составьте акт контрольной проработки

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторные работы № 2.***

**Проверяемые результаты обучения: 316, 317, 322, 323,У3,У6, У7**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Приготовьте салаты с учетом требований и основных критерий оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 240 мин.

***Лабораторная работа № 3.***

**Проверяемые результаты обучения: 312, 313, 323,У2,У4**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Приготовьте холодные блюда и закуски.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 240 мин.

***Лабораторная работа № 4.***

**Проверяемые результаты обучения: 38, 39, 311, 316,У1, У2,У4**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Приготовьте банкетные холодные блюда и закуски

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 240 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №3**  
**Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 39,У3,У5**  
**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Подготовьте сообщение с презентацией о пищевой ценности овощей

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 160 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №4**  
**Проверяемые результаты обучения: 32, 39,310, 314, 316, У2,У4 У5**  
**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Разработайте рецептуру на салат из сырых овощей

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 160 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №5**  
**Проверяемые результаты обучения: : 35, 37, У1,У3,У6**  
**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Составьте отчет по лабораторной работе №2

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №6**  
**Проверяемые результаты обучения: 310, 312, У3**  
**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Произведите расчет необходимого сырья для приготовления салатов по индивидуальным заданиям

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №7**  
**Проверяемые результаты обучения :31, 38,311, 314, 316, У2,У4 У5**  
**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Разработайте рецептуру на холодную закуску

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №8.**  
**Проверяемые результаты обучения: 31, 312, У5,У7**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Подготовьте реферат по теме «Закуски из овощей, яиц и грибов»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа № 9.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 34, 312, У2, У3**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Подготовьте презентацию по теме «Закуски из рыбы и рыбных продуктов»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа № 10***

**Проверяемые результаты обучения: 37, 38, 316,У3,У7**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Составьте отчет по лабораторной работе №3

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа 11***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 33,34,35, У3,У6**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1**

**Текст задания:**

Составьте отчет по лабораторной работе №4

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 3 Соусы.**

***Практическое занятие № 8.***

**Проверяемые результаты обучения: 34, 312, 314,У3, У5**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.3**

**Текст задания:**

Произведите расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов, определите количество порций соуса с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №5.***

**Проверяемые результаты обучения: 317, 319,320, У2, У4,У6**  
**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.3**

**Текст задания:**

Приготовление соусов.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 160 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №12.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У3**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.3**

**Текст задания:**

Составьте отчет по лабораторной работе №5

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №13.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 34, 316,317,У1, У3**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.3**

**Текст задания:**

Выполните работу по сбору материала, работу первой части курсовой работы

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 160 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа № 14.***

**Проверяемые результаты обучения: 33, 35,36, 38,У4,У5,У6**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.3**

**Текст задания:**

Выполните фрагменты практической части курсовой работы

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 320 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа № 15***

**Проверяемые результаты обучения: 33, 35,36, 38,У3,У5,У7**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК2.3**

**Текст задания:**

Выполните практическую часть, заключение. Подготовьтесь к защите курсовой работы.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 320 мин.

### 3.1.2. Задания промежуточного контроля

#### Вариант № 1.

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, ОК.4, ОК.5, ОК.8, У2, 32, 34, 36, 310

Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.2.2

#### Часть А. Тестовое задание

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

Время выполнения задания – 35 минут.

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?
  - а) 30...40;
  - б) 50...75;
  - в) 100... 125.
2. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?
  - а) карповых, тресковых;
  - б) окуневых, осетровых;
  - в) лососевых, камбаловых.
3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?
  - а) после введения желатина, соли и уксуса;
  - б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
  - в) после перемешивания и доведения до кипения.
4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
  - а) 1... 1,5 см;
  - б) 0,7... 1 см;
  - в) 0,5 см.
5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?
  - а) 1...2 см;
  - б) 3...4 см;
  - в) 4...5 см.
6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?
  - а) 1... 1,5 см;
  - б) 0,5...0,6 см;
  - в) 0,7...0,8 см.
7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?
  - а) 40/60;
  - б) 75/125;
  - в) 50/100.
8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
  - а) польский;
  - б) майонез с корнионами;
  - в) хрен с уксусом.
9. Для сохранения витаминов в овощах следует:
  - а) очищенные овощи держать в холодной воде
  - б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
  - в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
  - г) готовить овощи на пару
  - д) снимать тонкий слой кожицы
10. При приготовлении салатов следует:
  - а) учитывать время варки овощей
  - б) соединять горячие и холодные овощи
  - в) использовать сильно разваренные овощи
  - г) заправлять салаты перед подачей на стол
11. Правила охраны труда при жарении овощей
  - а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
  - б) снимать сковороду с помощью сковородника
  - в) крышку снимать на себя
  - г) крышку снимать от себя
12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов
  - а) варка



- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей

- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук
- д) посолить
- е) нарезать морковь
- ж) перемешать овощи
- з) добавить масло
- и) нарезать огурцы
- к) нарезать свеклу
- л) повторно перемешать

**Вставьте пропущенные слова**

- 16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_, для сохранения цвета.
- 17. Для открытых бутербродов используют хлеб \_\_\_\_\_ давности.
- 18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на \_\_\_\_\_.
- 19. Салаты-коктейли подают в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
- 20. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать \_\_\_\_\_ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются \_\_\_\_\_ обработке.

**Найдите соответствие**

21.

Хранение при 4-8°С	Время хранения
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда

- 1)
- 2)
- 3)

23. Укажите выход салатов на одну порцию

- 1)
- 2)
- 3)

24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

б)

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

- 1) сельдь нарезать кусочками
- 2) подать
- 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- 4) украсить листьями салата или веточками зелени
- 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- 6) лук нарезать кольцами
- 7) гарнир выложить букетами
- 8) сельдь полить салатной заправкой
- 9) сельдь слабосоленую разделить на чистое филе

**Часть Б. Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.  
 Ответьте на вопросы, указанные в задании.  
 Время выполнения задания – 25 минут.

### Задание

1. Используя нормативную документацию, заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов, свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### Салат из помидоров и огурцов, свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10	50
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		

#### Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи:  $14 \pm 2^\circ\text{C}$ .

Срок реализации: не заправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ ), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Расчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Таблица

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская капуста	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста кольраби	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20

Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января.	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле .....	75	Капуста квашеная	30

	Салат столичный			
	I и II		III	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	152	105	115	79
<b>Масса вареной мякоти птицы и дичи</b>	—	40	—	30
Картофель	27	20*	48	35*
Огурцы соленые или свежие	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Крабы	6	5	—	—
Яйца	3/8 шт.	15	1/4шт.	10
Майонез	45	45	40	40
<b>Выход:</b>	—	<b>150</b>	—	<b>150</b>

#### Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

#### Вариант №2

##### Часть А. Тестовое задание

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

Время выполнения задания – 35 минут.

##### *Выберите правильный вариант ответа*

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- а) филе с кожей и костью;
- б) чистое филе;
- в) филе с кожей.

2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
- филе с кожей и костью;
  - чистое филе;
  - кругляши.
3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- для улучшения вкуса;
  - для сохранения витаминов и минеральных веществ;
  - чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?
- для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
  - для улучшения вкуса;
  - чтобы остался майонез для оформления салата.
5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
- снижается санитарное состояние;
  - увеличивается потеря массы и витаминов;
  - при последующем нарезании овощи крошатся.
6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- бланшировать;
  - хранить в подкисленной воде;
  - посыпать сахаром.
7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
- протереть через сито;
  - пропустить повторно через мясорубку;
  - снять с реализации.
8. Для сохранения витаминов в овощах следует:
- очищенные овощи держать в холодной воде,
  - при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
  - при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
  - готовить овощи на пару,
  - снимать тонкий слой кожицы
9. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок
- варка,
  - жарение,
  - тушение,
  - запекание,
  - припускание,
  - бланширование,
  - копчение,
  - соление.
10. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:
- соломка,
  - брусочки,
  - ломтики,
  - кружочки,
  - кубики.
11. При приготовлении салатов следует:
- соединять холодные и горячие овощи
  - использовать сильно разваренные овощи
  - учитывать время варки овощей
  - заправлять салаты перед подачей на стол
12. Правила охраны труда при варке овощей
- закладывать овощи в кипящую воду
  - допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
  - варить овощи при закрытой крышке
13. Канапе относится к бутербродам
- открытым
  - закрытым
  - закусочным
14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов
- 14 градусов
  - 25 градусов
  - 5 градусов
15. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
- 1... 1,5 см;
  - 0,7... 1 см;
  - 0,5 см.

**Вставьте пропущенные слова**

16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения \_\_\_\_\_.
17. Простые и сложные бутерброды относятся к \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ бутербродам.
18. Обязательным компонентом винегрета является \_\_\_\_\_.
19. Жюльен из птицы относится к \_\_\_\_\_ закускам.
20. Температура подачи холодных блюд и закусок \_\_\_\_\_.

**Найдите соответствие**

21.

<i>Хранение при 4-8<sup>0</sup>С</i>	<i>Время хранения</i>
1. заправленные салаты	1. 30-40 мин
2. бутерброды под пищевой пленкой	2. 1 час
3. паштеты	3. 24 часа

22. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_

23. По способу приготовления бутерброды бывают.

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_

24. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_

- 4) \_\_\_\_\_ 5) \_\_\_\_\_ 6) \_\_\_\_\_

25. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного

- 1) квашеную капусту отжать от рассола и измельчить
- 2) вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками
- 3) заправить салатной заправкой
- 4) все перемешать
- 5) лук нарезать полукольцами
- 6) оформить и подать
- 7) соленые огурцы нарезать ломтиками
- 8) добавить свеклу, заправленную растительным маслом
- 9) зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.

**Часть Б. Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

**Задание**

1. Используя нормативную документацию, заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10 порций	30 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		

Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
<b>Выход:</b>	<b>-</b>	<b>100</b>		

### Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи:  $14 \pm 2^\circ\text{C}$ .

Срок реализации: не заправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ ), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Таблица

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская капуста	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста кольраби	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20
Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле	75	Капуста квашеная	30

### Винегрет овощной

	Брутто	Нетто
Картофель	289	210*
Свекла	191	150*

Морковь	126	100*
Огурцы соленые	188	150
Капуста квашеная	214	150
Лук зеленый	188	150
или лук репчатый	179	150
Масло растительное	100	100
<b>Выход:</b>		<b>1000</b>

#### Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

## 4. Оценка производственной практики

### 4.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

#### 4.2.1. Производственная практика (по профилю специальности):

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК,)
Задание 1 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Канапе с сыром и окороком 2. Приготовьте хлебный полуфабрикат 3. Подготовьте основной продукт: окорок, сыр 4. Сформируйте канапе 5. Произведите органолептическую оценку Канапе с сыром и окороком 6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения	<i>ПК2.1.</i> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i>
Задание 2 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Канапе с паштетом 2. Приготовьте хлебный полуфабрикат 3. Подготовьте основной продукт:паштет 4. Сформируйте канапе 5. Произведите органолептическую оценку Канапе с паштетом 6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения	<i>ПК2.1.</i> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i>

<p>Задание 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Корзиночка с салатом Столичным»</li> <li>2. Приготовьте п/ф Корзиночка</li> <li>3. Подготовьте салат Столичный</li> <li>4. Оформите закуску Корзиночка с салатом</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку «Корзиночка с салатом Столичным»</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Корзиночка с кальмарами»</li> <li>2. Приготовьте п/ф Корзиночка</li> <li>3. Подготовьте начинку из кальмара</li> <li>4. Оформите закуску Корзиночка с кальмарами</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку «Корзиночка с кальмарами»</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления закуски «Валованы с курицей»</li> <li>2. Приготовьте полуфабрикат «Валован»</li> <li>3. Подготовьте начинку из курицы</li> <li>4. Оформите закуску Корзиночка с кальмарами</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку «Валован с курицей»</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 6</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления закуски «Яйца с маслом селедочным»</li> <li>2. Приготовьте яйцо отварное</li> <li>3. Подготовьте масло селедочное</li> <li>4. Оформите закуску «Яйца с маслом селедочным»</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку холодной закуски</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 7</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления закуски «Помидоры, фаршированные мясным салатом»</li> <li>2. Приготовьте помидоры</li> <li>3. Подготовьте мясной салат</li> <li>4. Оформите закуску «Помидоры, фаршированные мясным салатом»</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку холодной закуски</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>



<p>Задание 8</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром»</li> <li>2. Приготовьте полуфабрикат рыбы фаршированной</li> <li>3. Подготовьте желе</li> <li>4. Приготовьте блюдо «рыба фаршированная, заливная»</li> <li>5. Оформите блюдо</li> <li>6. Произведите органолептическую оценку блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром»</li> <li>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 9</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления блюда «Сельдь с гарниром»</li> <li>2. Приготовьте гарнир овощной</li> <li>3. Подготовьте полуфабрикат сельдь соленая</li> <li>4. Приготовьте блюдо «Сельдь с гарниром»</li> <li>5. Оформите блюдо</li> <li>6. Произведите органолептическую оценку блюда «Сельдь с гарниром»</li> <li>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 10</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления блюда «Ассорти мясное, соус майонез с корнишонами»</li> <li>2. Приготовьте мясные продукты</li> <li>3. Подготовьте соус майонез с корнишонами</li> <li>4. Оформите блюдо</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку блюда «Ассорти мясное, соус майонез с корнишонами»</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5,ПО6, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 11</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления блюда «Салат с птицей», заправка для салата</li> <li>2. Приготовьте салат с птицей</li> <li>3. Подготовьте заправку для салата</li> <li>4. Оформите блюдо</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку блюда «Салат с птицей»</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 12</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления блюда «Салат рыбный деликатесный», майонез, заправка для салата</li> <li>2. Приготовьте салат рыбный деликатесный</li> <li>3. Подготовьте заправку для салата</li> <li>4. Оформите блюдо</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку блюда «Салат рыбный деликатесный»</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3, ПО5,ПО6, ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>

6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения	
<p>Задание 13</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления блюда «Винегрет мясной», желе мясное, соус майонез со сметаной</li> <li>2. Приготовьте винегрет мясной</li> <li>3. Подготовьте желе мясное</li> <li>4. Приготовьте соус майонез со сметаной</li> <li>5. Оформите блюдо</li> <li>6. Произведите органолептическую оценку блюда «Винегрет мясной»</li> <li>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  <i>ПК2.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i>  <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5,ПО6, ПО7;</i>  <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 14</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом»</li> <li>2. Приготовьте полуфабрикат филе с кожей, без реберных костей</li> <li>3. Подготовьте маринад овощной с томатом</li> <li>4. Приготовьте блюдо «Жареная рыба под маринадом»</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку блюда «Жареная рыба под маринадом»</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  <i>ПК2.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i>  <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО7;</i>  <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 15</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления блюда «Рыба заливная с гарниром»,соус хрен</li> <li>2. Приготовьте рыбу припущенную</li> <li>3. Подготовьте желе рыбное</li> <li>4.Подготовьте гарнир</li> <li>5. Приготовьте блюдо «Рыба заливная с гарниром»</li> <li>6. Оформите блюдо</li> <li>7. Произведите органолептическую оценку блюда «Рыба заливная с гарниром»</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК2.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  <i>ПК2.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i>  <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5, ПО6, ПО7;</i>  <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>

#### 4.3. Форма аттестационного листа

<b>Форма аттестационного листа</b>
<p><b>Характеристика</b>  <b>учебной и профессиональной деятельности</b>  <b>обучающегося во время производственной практики</b></p>
<p>ФИО _____,  обучающийся(аяся) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания  успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02.  <b><u>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</u></b></p>
<p>в объеме час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.  В организации _____  <i>наименование организации, юридический адрес</i></p>

Виды и качество выполнения работ		
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов		
организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, 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; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;		
Дата «__».___.20__	Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица организации	

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

### 5.1 Паспорт

**Назначение:** КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

### 5.2. Задание для экзаменуемого

#### Задание1

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте различные виды бутербродов. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 2***

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте салат из сырых овощей, заправку. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 3***

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте салат с мясом, соус. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

#### ***Задание 4***

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте салат с птицей, соус. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

#### ***Задание 5***

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте салат с морепродуктами. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

#### ***Задание 6***

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте сельдь с гарниром, заправку. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

#### ***Задание 7***

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте рыбу под маринадом. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте паштет из печени. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### **Задание 9.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте рыбу заливную, соус. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 10***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте яйца фаршированные. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 11***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте филе из кур фаршированное. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 12***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте яйцо под майонезом с гарниром. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 13***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте сельдь рубленую. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 14***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте баклажаны, тушёные с помидорами. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 15***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания: Приготовьте язык заливной, соус. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.**

### ***Задание 16***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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.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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

## 5.3 Пакет экзаменатора

### 5.3.1 Условия

Количество заданий для экзаменуемого: 16(шестнадцать). В каждом варианте по три задания.

**Время выполнения каждого задания:** 120 мин.

**Оборудование:**

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

## .2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

**Нормативно-правовые документы:**

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. 3.О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. 4.О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. 5.Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. 6.ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. 7.ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. 8.ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)
11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)
12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации

от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147

14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

15. СанПиН2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

#### **Учебная литература:**

##### **Основная:**

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020: <https://book.ru/book/932123>.

2. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности: учебник / Миляева Л.Г. – Москва: КноРус, 2020. – 282 с. <https://book.ru/book/935933>

3. Костюкова, Е.И. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") Приложение: учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. – Москва <https://book.ru/book/935930>

##### **Дополнительная:**

1. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва: Русайнс, 2020. – 121 с.. <https://book.ru/book/936168>

2. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации Приложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 277 с. <https://book.ru/book/936251>

##### **Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

### 5.3.2 Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций ПК 2.1, 2.2, 2.3. + ОК 2, 3,4,6	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	Правильное определение доброкачественности сырья	
	Точное и грамотное выполнение расчетов и оформления технологических карт	
	Обоснованный подбор технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Продуманная организация рабочего места	
	Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов	
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	Соблюдение требований техники безопасности и культуры труда	
	Соответствие блюд и соусов требованиям качества и безопасности	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>- Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>- оценка эффективности и качества выполнения;</p>	

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

## 2) Подготовленный продукт:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без подсыхания и изменения цвета). Закуски должны быть красиво оформлены.	
	2. Соответствие вкуса и цвета данному виду изделий.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (продукты хорошо зачищены, аккуратно нарезаны). Красиво оформлены и декорированы соусом.	
	2. Соответствие вкуса и цвета данному виду изделий.	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (соответствует данному соусу без отслаивания).	
	2. Соответствие вкуса и цвета данному виду изделий.	
	3. Консистенция (без комочков и плотных частиц).	

## 6. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

### Оценочная ведомость по профессиональному модулю

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

обучающийся на \_\_\_\_ курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

в объеме \_\_\_\_ часа с «\_\_».\_\_\_\_.20 \_\_\_\_ г. по «\_\_».\_\_\_\_.20 \_\_\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен	
ПП.02	Дифференцированный зачет	



**Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**

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

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка <b>(освоен / не освоен)</b>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Правильное определение доброкачественности сырья	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Точное и грамотное выполнение расчетов и оформления технологических карт	
	Обоснованный подбор технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Продуманная организация рабочего места	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов	
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	Соблюдение требований техники безопасности и культуры труда	
	Соответствие блюд и соусов требованиям качества и безопасности	
	Рациональное распределение времени на выполнение задания  (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	- Оценка эффективности и качества сложной холодной кулинарной продукции	
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	
	- Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

Дата ____ . ____ . 20 ____	Подписи членов экзаменационной комиссии
Председатель комиссии _____	
Члены комиссии _____	

