

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

Рассмотрено на заседании
предметной цикловой комиссии
обще профессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № 1 от 30.08. 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ М.Н.Шумилкина

Председатель _____

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ от 22.04.2014 №384)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Шумилкина М.Н., Баскакова Т.В. -преподаватель профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Топчей Т.И. – методист высшей квалификационной категории, ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Шаповалова С.Н. -заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараев А.С.»
кондитерская «Золотой колос»

ИП «Романова Н.Р.»

ООО «Эрмитаж», ресторан «Эрмитаж»

Дата согласования «31» августа 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

Содержание программы скорректировано с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, изменений в технологии индустрии питания. Введены дополнительные требования к умениям и знаниям и дидактические единицы, обеспечивающие их реализацию.

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;
- расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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 для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов;

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

У8-использовать различные технологии изготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона;

У9-составлять технологическую документацию на сложные холодные блюда и соусы

знать:

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

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

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

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

35-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;

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

37-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

38-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

39-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- 310-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- 311-правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- 312-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 313-технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов;
- 314-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- 315-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 316-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 317-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- 318-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- 319-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 320-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 321-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 322-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- 323-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- 324-ассортимент и технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Кол-во часов
Всего	492
Учебная нагрузка	394
Аудиторная нагрузка	196
в т.ч. <i>вариативная часть</i>	18
практические занятия	46
и практические работы	48
Самостоятельная внеаудиторная работа	98
Учебная практика	54
Производственная практика	144

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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, лёгких 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. практические работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1	Раздел 1. Технологическое оборудование, организация рабочего места и подготовки сырья. Технология приготовления канапе, легких и сложных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.	151	102	50 (22+28)		49				
ПК 2.2-2.3.	Раздел 2. Технологическое оборудование, организация подготовки сырья и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	143	94	44 (24+20)		49				
	Учебная и производственная практика	198						54	144	
	Всего:	492	196	94		98		54	144	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Раздел 1. Технологическое оборудование, организация рабочего места и подготовки сырья. Технология приготовления канапе, легких и сложных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.		151	2
Тема 1.1 Характеристика холодного цеха. Организация и безопасность труда в цехе.	Содержание	3	2
	1. Содержание и задачи изучения раздела. Характеристика холодного цеха. Организация рабочих мест в цехе. Безопасность и охрана труда в цехе. Назначение, устройство, правила безопасного обслуживания технологического оборудования: хлеборезки, слайсеры, овощемоечные машины, машины для очистки овощей и картофеля, овощерезки, протирачные машины, взбивальные машины, машины для перемешивания салатов и винегретов, универсальные кухонные машины.		

<p>Тема 1.2. Технологическое оборудование, подготовка продуктов и технология приготовления канапе и легких закусок</p>	2.	<p>Актуальные направления в приготовлении приготовления канапе и легких закусок. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закусочных бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей. Методы приготовления канапе и легких закусок. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p> <p><i>Ассортимент и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона.</i></p>	27	2
	Практическое занятие		4	2
	№1	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления канапе, легких закусок.	8	
	№2	Расчет количества порций канапе и легких закусок из имеющихся ингредиентов		
	Практические работы			
№1	«Выполнение комплексного задания по приготовлению масляных смесей, начинок»			
№2	«Выполнение комплексного задания по приготовлению канапе и легких закусок».			
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Подготовка презентаций: ➤ Овощерезки, протирачные машины ➤ Слайсеры ➤ Сообщение «История возникновения канапе». ➤ Творческая работа «Варианты оформления современных бутербродов». ➤ Инструкционная карта «Валованы с семгой» ➤ Фотоальбом «Современные способы подачи легких закусок» ➤ Элемент творческой работы «Современные закрытые бутерброды». ➤ Сообщение «Современное оборудование используемое при приготовлении канапе и легких закусок». 		10	2	
Содержание		14	2	

<p>Тема 1.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.</p>	1	Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Ассортимент вкусовых добавок и алкогольных напитков используемых для ароматизации сложных холодных соусов. Требования к качеству, условия хранения. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Методы приготовления сложных холодных соусов.		
	2	Технологический процесс приготовления холодных соусов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов. Требования к качеству, условия хранения. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных соусов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Технология приготовления сложных холодных соусов у различных народов мира. Методы сервировки и подачи сложных соусов. Оформление тарелок и блюд холодными соусами		
		Практическое занятие:	2	2
	№5	Расчет количества порций необходимых ингредиентов и для приготовления сложных холодных соусов		
		Практические работы		
	№3	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных соусов	4	
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов. ➤ Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. ➤ Оформление технологических карт сложных холодных соусов. ➤ Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода сложных холодных соусов. ➤ Подготовить презентацию «Современные сложные холодные соусы» ➤ Фотоальбом «Современные способы оформления тарелок и блюд холодными соусами» 			10	
<p>Тема 1.4 Организация процесса приготовления и</p>	1	Характеристика горячего цеха. Организация рабочих мест в цехе. Безопасность и охрана труда в цехе. Назначение, устройство, правила безопасного обслуживания технологического оборудования: пищеварочные котлы, варочно-жарочное оборудование, варочные панели, индукционные плиты, многофункциональные	58	2

приготовление сложных холодных закусок.		<p>тепловые аппараты</p> <p>Ассортимент сложных холодных закусок.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления сложных холодных закусок.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Методы приготовления сложных холодных закусок.</p> <p>Варианты комбинированных различных способов приготовления сложных холодных закусок. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных закусок.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных холодных закусок.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей и грибов.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных закусок из фруктов и ягод.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы и рыбных деликатесных продуктов,</p> <p>из мяса, из мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, из птицы, субпродуктов. Основные предпочтения и технология приготовления холодных закусок у различных народов мира.</p> <p><i>Ассортимент и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона.</i></p>		
		Практическое занятие:	16	2
	№6	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из овощей и грибов.		
	№7	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из фруктов и ягод		
	№8	Расчёт количества порций сложных холодных закусок из рыбы и рыбных деликатесных продуктов из имеющихся ингредиентов		
	№9	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из мяса		
	№10	Расчет количества порций сложных холодных закусок из мяса		
	№11	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения		
	№12	Составление инструкций по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием		

	№13	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из птицы		
	№14	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из субпродуктов		
		Практические работы	16	2
	№4	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных закусок из овощей и грибов.		
	№5	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных закусок из фруктов и ягод.		
	№6	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов.		
	№7	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных закусок мяса, мясных продуктов		
Самостоятельная внеаудиторная работа:			30	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Составление технологических схем приготовления сложных холодных закусок.. ➤ Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. ➤ Оформление технологических карт сложных холодных закусок. ➤ Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода сложных холодных соусов. ➤ Подготовить презентацию «Варочные панели, индукционные плиты» ➤ Фотоальбом «Современные виды теплового оборудования» ➤ Подготовка к практическим занятиям и практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. ➤ Оформление практических работ, отчет и подготовка к защите. 				
		Содержание		
Раздел 2. Организация подготовки сырья и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.			143	2
Тема 2.1.		Ассортимент сложных холодных рыбных, мясных блюд и птицы. Требования к	14	2

<p>Организация подготовки сырья и процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса.</p>	<p>качеству и привила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных блюд. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных мясных и рыбных блюд. Методы приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд. Методы сервировки и способы подачи сложных холодных рыбных и мясных блюд. Варианты оформления сложных холодных рыбных и мясных блюд. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов Температура подачи сложных холодных рыбных и мясных блюд. Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных рыбных и мясных блюд. Основные предпочтения и технологии приготовления холодных рыбных и мясных блюд у различных народов мира. Основные предпочтения и технологии приготовления холодных рыбных и мясных блюд у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных мясных и рыбных блюд. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных рыбных и мясных блюд. Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной. Технология приготовления сложных холодных мясных блюд: поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках. <i>Ассортимент и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона.</i></p>		
	<p>Практическое занятие:</p>	<p align="center">4</p>	<p align="center">2</p>
<p>№15</p>	<p>Выбор комплекта оборудования для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>		
<p>№16</p>	<p>Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд</p>		
	<p>Практические работы</p> <p>№8</p> <p>Выполнение комплексного задания по приготовлению украшений для сложных холодных рыбных и мясных</p>	<p align="center">4</p>	<p align="center">2</p>

Самостоятельная внеаудиторная работа:			16	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя 				
Тема 2.2.			14	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы.				
		<p>Методы сервировки и способы подачи сложных холодных рыбных блюд. Варианты оформления сложных холодных рыбных блюд.</p> <p>Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов</p> <p>Температура подачи сложных холодных рыбных блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных рыбных блюд.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления холодных рыбных блюд у различных народов мира.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления холодных рыбных блюд у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных рыбных блюд.</p> <p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных рыбных блюд.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной.</p>		2
		Практическое занятие:	8	
	№17	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных рыбных блюд		
	№18	Разработка ассортимента сложных холодных рыбных блюд		
	№19	Расчёт количества порций сложных холодных рыбных блюд из имеющихся ингредиентов		
	№20	Расчет массы полуфабрикатов для приготовления сложных холодных рыбных блюд		
		Практические работы	4	

	№9	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных рыбных блюд		
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Составление технологических схем приготовления сложных холодных рыбных блюд. ➤ Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных рыбных, мясных блюд. ➤ Оформление технологических карт сложных холодных ➤ Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода сложных холодных рыбных, мясных блюд ➤ Подготовить презентацию Гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных рыбных и мясных блюд.» ➤ Фотоальбом «Современные виды сложных мясных блюд» ➤ Подготовка к практическим занятиям и практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. ➤ Оформление практических работ, отчет и подготовка к защите. ➤ Составить схему приготовления блюда «Карпаччо из гребешков под ванильным соусом» ➤ Составить схему приготовления блюда «Бамбук маринованный» ➤ Подготовить презентацию «Современные сложные холодные блюда из мяса и рыбы» ➤ Подготовить презентацию «Сложные холодные блюда из мяса и рыбы предприятий социальных партнеров» ➤ Произвести расчёт на 35 порций блюда «Геррин из гусиной печени с белыми грибами и вишней». ➤ Произвести расчёт на 25 порций блюда «Мусс из семги» ➤ Произвести расчёт на 15 порций блюда «Рыбу заливную» ➤ Произвести расчёт на 45 порций блюда «Горячий паштет в тесте» 		10	2	
Тема 2.3. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.			16	
		<p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных мясных блюд.</p> <p>Методы приготовления сложных холодных мясных блюд.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных мясных блюд.</p> <p>Методы сервировки и способы подачи сложных холодных мясных блюд. Варианты оформления сложных холодных мясных блюд.</p> <p>Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов</p>		

		<p>Температура подачи сложных холодных мясных блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных мясных блюд.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления холодных мясных блюд у различных народов мира.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления холодных мясных блюд у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных мясных блюд.</p> <p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных мясных блюд.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных мясных блюд: поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках.</p> <p><i>Ассортимент и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона.</i></p>		
		Практическое занятие:	4	
	№23	Выбор комплекта оборудования для работы раздаточной		
	№24	Организация процесса приготовления сложных холодных мясных блюд		
		Практические работы:	4	
	№10	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных мясных блюд		
Самостоятельная внеаудиторная работа:			12	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Составление технологических схем приготовления сложных холодных рыбных блюд. 				
Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы и субпродуктов.		<p>Ассортимент сложных холодных блюд из птицы. Требования к качеству и привила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>Методы приготовления сложных холодных блюд из птицы.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из птицы.</p> <p>Методы сервировки и способы подачи сложных блюд из птицы. Температура подачи сложных холодных блюд из птицы.</p>	22	

		Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из птицы. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных блюд из птицы. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы: галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком и др.		
		Практическое занятие:	8	
	№25	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из птицы		
	№26	Расчёт массы полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из птицы		
	№27	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы		
	№28	Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов		
		Практические работы		
	№11	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных блюд из птицы	8	
	№12	Выполнение комплексного задания по приготовлению сложных холодных блюд из птицы		
Самостоятельная работа:			12	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Подготовка презентаций: ➤ Оборудование для упаковки пищевых продуктов ➤ Оборудование для молекулярной кухни ➤ 				
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА:			54	
Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. 				

<p>5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>7. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>8. Дифференцированный зачёт.</p>		
<p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА: Виды работ:</p> <p>1. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных легких закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>4. Отработка практических навыков приготовления и оформления закусочных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>6. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>10. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>11. Дифференцированный зачёт.</p>	<p>144</p>	
	<p>Всего</p>	<p>492</p>

**Примечание - курсивом выделен материал вариативной части*

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оснащение учебного кабинета:

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно – планирующей документации
- оборудование:
 - ✓ куттер SIRMANC4
 - ✓ овощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30
 - ✓ блендеры MACAP P 102
 - ✓ бликсеры ROBOT COUP
 - ✓ миксеры Cenwood. B5D
 - ✓ холодильник POLAR ШХ-0,7
 - ✓ холодильник ШВУП 1 ТУ – 0,7 М
 - ✓ фритюрница FR 6+6
 - ✓ гриль контактный CORT LR
 - ✓ плита ЭП – 4 ЖШ
 - ✓ слайсер ES
 - ✓ пароконвектомат FEV 64 М
 - ✓ пароконвектомат SCC 61
 - ✓ печь конвекционная XF 190
 - ✓ весы настольные АД – 1, SW – 10
 - ✓ весы порционные CAS SW – 5

- посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлаги, доски разделочные (маркировка ОБ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», М.И.Ц. «Академия» 2014г

2. *Справочники.*

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. .

Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

3. *Дополнительная литература.*

Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2010.

Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовнД.: Феникс, 2009.

Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.

Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.-М.:Инфра-М.форум, 2009.

Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2010.

Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2010.

Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.

Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.

АнФимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Нормативные документы:

1. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)
5. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
8. ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.21293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
11. СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
13. Постановление правительства РФ от 16.04.2001 №295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептур для ПОП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)
www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.
www.pitportal.ru	Интернет-журнал «Вестник индустрии питания» (нормативные документы, рецепты, советы, новости)

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

Изучение содержания модуля проводится после освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар и изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевых производствах», «Физиология питания». Для оказания помощи обучающимся организована консультативная помощь.

Учебная практика осуществляется после изучения междисциплинарного курса МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» в условиях образовательного учреждения или на базовом предприятии. Обучение производится в условиях лаборатории с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3

человека. Мастер производит показ технологических приёмов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится дифференцированный зачёт.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика»; высшего профессионального образования или среднего профессионального образования соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно – педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения);

мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сфере.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.	- определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных закусок; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), -осуществление технологических расчетов; -организация процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок; (Нормативные документы: п.6, 11), - осуществления температурного и санитарного режимов приготовления канапе, легких и сложных закусок;	Оценка результатов работы на практических работ №1-2,4-7 и практических занятиях №1-2 , 4-6 Зачёт по учебной и производственной практике

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления канапе, легких и сложных закусок; - применение различных способов и приемов приготовления канапе, легких и сложных закусок; - использование нормативных и технологических документов; - осуществление безопасного хранения канапе, легких и сложных закусок. (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), 	
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), -осуществление технологических расчетов; -организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; (Нормативные документы: п.6, 11), - осуществления температурного и санитарного режимов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - применение различных способов и приемов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; (Нормативные документы: п.6, 11), - использование нормативных и 	<p>Оценка результатов работы на практических работ №8-12 и практических занятиях №7-19 , Зачёт по учебной и производственной практике</p>

**Государственное бюджетное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>технологических документов; - осуществление безопасного хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13)</p>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления соусов; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), -осуществление технологических расчетов; -организация процесса приготовления соусов; - осуществления температурного и санитарного режимов приготовления соусов. ; - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления соусов. ; - применение различных способов и приемов приготовления соусов; - использование нормативных и технологических документов; - осуществление безопасного хранения соусов.</p>	<p>Оценка результатов работы на практических работ №3 и практических занятиях №3 , Зачёт по учебной и производственной практике</p>
	<p>Итоговая аттестация:</p>	<p>Отчёт по учебной практике в виде портфолио. Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

**Государственное бюджетное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК.06. Работать в коллективе в команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций

**Государственное бюджетное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>ОК.07 Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами</p>	<p>наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ</p>
<p>ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию</p>	<p>-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;</p>
<p>ОК. 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений</p>	<p>- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</p>