

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2021г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года, на основании примерной программы профессионального модуля, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.02.15-170519. Дата регистрации в реестре: 19.05.2017.

**Разработчик:**

Клочкова Ольга Андреевна - преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.  
Председатель ЦК О.А. Клочкова /

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум  
Н.В.Осипенко  
«31» 08 2021 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасностью продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **442 ч**

Из них на освоение МДК – **226 ч**

на практики: учебную **72 ч** и производственную **144 ч**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**2.1. Структура профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	Самостоятельная работа	консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.8. ОК 01.-07. ОК 09., 10	<b>МДК 02.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	6	-	-	2		
ПК 2.2.-2.8. ОК 01.-07. ОК 09., 10 ЛР 15. ЛР 16.	<b>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	192	192	80	32	10	4		
ПК 2.1-2.8 ОК 01.-07. ОК 09., 10 ЛР 15. ЛР 16.	Учебная и производственная практика	216						72	144
	<b>Всего:</b>	<b>442</b>	<b>226</b>	<b>86</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Количество часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>34</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Цели и задачи дисциплины. Формируемые знания, умения, профессиональные компетенции.	2	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (ГОСТ 30390-2013: терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	2	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи (по темам курсовой работы)	2	3	ПК 2.1. -2.1.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09.
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		



Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования).	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК

	Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Сроки хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции			05., ОК 06.
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной	2	3	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. (ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания)	2	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>		
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии	2	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	2	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК

	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.			05., ОК 06.
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	2	ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	3	ПК 2.1. ОК 01., ОК 02., ОК 09.
	<b>Контрольная работа</b>	1		ПК 2.1. ОК 01.
<b>Консультации</b> Организация рабочих мест в суповом отделении горячего цеха Организация рабочих мест в соусном отделении горячего цеха		<b>2</b> 1 1		ПК 2.1. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>192</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>		
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	1	2	ПК 2.2. ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	1	2	ПК 2.2. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении	2	2	ПК 2.2. ОК 03., ОК 05., ОК 06.

бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2	2	ПК 2.2. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	1	2	ПК 2.2. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Супы региональной кухни (французский луковый, минестроне, буайбес, суп гуйяш (гуляш), щи суточные в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	2	2	ПК 2.2. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	1	2	ПК 2.2. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>		
<b>Практическое занятие 1.</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
<b>Лабораторное занятие 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	2	3	ПК 2.2. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
<b>Лабораторное занятие 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	2	3	ПК 2.2. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.

	<b>Лабораторное занятие 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	2	3	ПК 2.2. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	2	2	ПК 2.3. ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2	2	ПК 2.3. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	2	2	ПК 2.3. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	1	2	ПК 2.3. ОК 03., ОК 05., ОК 06.

	Методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	1	2	ПК 2.3. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	3	ПК 2.3., ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	1	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	1	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататут, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами и др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных и др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощей томленных в горшочке, артишоков	1	2	ПК 2.4.

	фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни			ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	1	2	ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	4	3	ПК 2.4. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	2	3	ПК 2.4. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	1	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.
	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).	2	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание	1	2	ПК 2.4.

	водой. Пищевая ценность проростков.			ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.
	Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий (паст). Правила выбора макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	1	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.	1	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	2	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	2	ПК 2.4. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>		
	<b>Практическое занятие 4.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
	<b>Практическое занятие 5.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест,	2	3	ПК 2.4. ОК 04., ОК 07., ОК 10.



	безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	2	3	ПК 2.4. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	4	3	ПК 2.4. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.	1	2	ПК 2.5. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц. Приготовление киш (пирога со смешанным омлетом).	1	2	ПК 2.5. ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.
	Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров, творога. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.	1	2	ПК 2.5. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра, творога: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре, сырного суфле и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	2	ПК 2.5. ОК 03., ОК 05., ОК 06.

	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.	1	2	ПК 2.5. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр.	2	2	ПК 2.5. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	2	ПК 2.5. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>		
	<b>Практическое занятие 6.</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
	<b>Практическое занятие 7.</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	4	3	ПК 2.5. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 10.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности)	4	3	ПК 2.5. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.

	готовой продукции)			
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	1	2	ПК 2.6. ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.
	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	2	ПК 2.6. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2	2	ПК 2.6. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2	2	ПК 2.6. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	1	2	ПК 2.6. ОК 03., ОК 05., ОК 06.

	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	2	ПК 2.6. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>14</b>		
	<b>Практическое занятие 8.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
	<b>Практическое занятие 9.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 11.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	6	3	ПК 2.6. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 12.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	4	3	ПК 2.6. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	1	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.

сложного ассортимента	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	1	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	1	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>14</b>		
	<b>Практическое занятие 10.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.

	<b>Практическое занятие 11.</b> Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	6	3	ПК 2.7. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
	<b>Лабораторное занятие 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	4	3	ПК 2.7. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06. ЛР 15.
	Современные методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов)	1	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
	Классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.

Классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	2	ПК 2.7. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>		
<b>Практическое занятие 12.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
<b>Практическое занятие 13.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	3	ПК 2.8. ОК 01., ОК 02., ОК 09. ЛР 16.
<b>Лабораторное занятие 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	4	3	ПК 2.7. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.
<b>Лабораторное занятие 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности, организация упаковки на	2	3	ПК 2.7. ОК 04., ОК 07., ОК 10. ЛР 16.

	вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>10</b>		ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1		
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		1		
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		1		
Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для		1		
Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.		1		
Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.		1		
Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		1		
Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		1		
Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		1		
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		1		
<b>Консультации</b>		<b>4</b>		
Современные методы приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий		1		
Современные методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		1		
Современные методы приготовления блюд из мяса и мясных продуктов		1		
Современные методы приготовления блюд птицы и дичи		1		
<b>Курсовая работа</b>		<b>32</b>		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>				
<b>Тематика занятий:</b>				ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.		2		
Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.		2		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.



Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	2		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.	2		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.	4		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции	2		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.	2		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),	6		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	6		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.	2		ПК 2.1., ПК 2.8.

			ОК 03., ОК 05., ОК 06.
Защита курсовой работы	2		ПК 2.1., ПК 2.8. ОК 03., ОК 05., ОК 06.
<b>Тематика курсовой работы:</b> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.			

<p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>			
--	--	--	--

<p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b></p> <p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>Разработка содержания основной части работы: разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</p> <p>Разработка содержания основной части работы: сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p> <p>Разработка содержания основной части работы: сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p> <p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p> <p>Провести практические проработки</p> <p>Разработка практической части курсовой работы: разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки</p> <p>Разработка практической части курсовой работы: подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</p> <p>Разработка компьютерной презентации</p> <p>Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>			
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	72		<p>ПК 2.1.- 2.8. ОК 04., ОК 07., ОК 10.</p>

<p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<b>144</b>		<p>ПК 2.1.-2.8. ОК 04., ОК 07., ОК 10.</p>

<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<b>Всего</b>	<b>442</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

##### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализации программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная,
- рабочие местом преподавателя,
- столы, стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебной кухни ресторана:

Место для презентации готовых блюд (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.



17. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
18. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
19. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с.
20. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
21. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с
22. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
24. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
25. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
26. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
27. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с
28. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с
29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с
30. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -11-е изд., учеб. пособие – М. : Издательский центр «Академия», 2017.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<https://ohranatruda.ru/>

<http://fcior.edu.ru/>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> ;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<https://www.pitportal.ru/>

#### **Дополнительные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования/ И.И. Потапова -9-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-176с.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое обучение и практические занятия проводятся в условиях учебного кабинета, лабораторные работы в учебной кухне ресторана в соответствии с учебным расписанием. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса на предприятиях общественного питания.

Освоению данного модуля предшествуют дисциплины математического, общего естественнонаучного и общепрофессионального циклов. В процессе освоения профессионального модуля, обучающиеся получают консультационную поддержку в соответствии с учебным планом и графиком консультаций по дисциплине.

Обязательным условием допуска к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются обучающиеся успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: междисциплинарные курсы, учебную и производственную практику.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов Адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования (тема 1.4) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования (тема 1.4) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;		Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования (тема 1.1, 2.1-2.8) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования (тема 1.3, 2.1-2.8) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;		Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования (тема 1.1) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
- способы сокращения потерь и		Текущий контроль при проведении:

сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;		-письменного, устного опроса, тестирования (тема 1.2) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;		Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования (тема 1.3) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования (тема 1.2) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
<b>Умения:</b>		
- разрабатывает, изменяет, ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Правильность, полнота выполненных заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора, способов действий, методов, последовательности действий	Текущий контроль при проведении: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий МДК 02.01 - П/з 1, МДК 02.02 - П/з 1-13; лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 1- Л/р 16
- обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Точность оценки Соответствие требованиям инструкций Рациональность действий Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль при проведении: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий МДК 02.01 - П/з 2; лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 1- Л/р 16
- организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		Текущий контроль при проведении: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий МДК 02.01 - П/з 3; лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 1- Л/р 16
- применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		Текущий контроль при проведении: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 1- Л/р 16
- организовывает их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;		Текущий контроль при проведении: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 1- Л/р 16
- соблюдает правила		Текущий контроль при проведении:

сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий МДК 02.02 - П/з 2-13; лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 1- Л/р 16
--	--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов практической работы МДК 02.02 - П/з 1</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 1- Л/р 16</p> <p>Оценка результатов решения производственных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе</p> <p>Оценка результатов экзамена по междисциплинарному курсу</p> <p>Оценка результатов экзамена (квалификационного) по модулю</p> <p>Оценка защиты отчета по результатам производственной практики.</p> <p>Оценка результатов защиты курсовой работы</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов практической работы МДК 02.02 - П/з 2</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 1 – Л/р 3</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul>	<p>Оценка результатов решения производственных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе</p> <p>Оценка результатов экзамена по междисциплинарному курсу</p> <p>Оценка результатов экзамена (квалификационного) по модулю</p> <p>Оценка защиты отчета по результатам производственной практики.</p> <p>Оценка результатов защиты курсовой работы</p>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов практической работы МДК 02.02 - П/з 3</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 4 – Л/р 16</p> <p>Оценка результатов решения производственных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе</p> <p>Оценка результатов экзамена по междисциплинарному курсу</p> <p>Оценка результатов экзамена (квалификационного) по модулю</p> <p>Оценка защиты отчета по результатам производственной практики.</p> <p>Оценка результатов защиты курсовой работы</p>
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов практической работы МДК 02.02 - П/з 4-5</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 4 – Л/р 8</p> <p>Оценка результатов решения производственных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе</p> <p>Оценка результатов экзамена</p>

	<p>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>	<p>по междисциплинарному курсу</p> <p>Оценка результатов экзамена (квалификационного) по модулю</p> <p>Оценка защиты отчета по результатам производственной практики.</p> <p>Оценка результатов защиты курсовой работы</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>Экспертная оценка результатов практической работы МДК 02.02 - П/з 6 – П/з 7</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 9 – Л/р 10</p> <p>Оценка результатов решения производственных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе</p> <p>Оценка результатов экзамена по междисциплинарному курсу</p> <p>Оценка результатов экзамена (квалификационного) по модулю</p> <p>Оценка защиты отчета по результатам производственной практики.</p> <p>Оценка результатов защиты курсовой работы</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>Экспертная оценка результатов практической работы МДК 02.02 - П/з 8 – П/з 9</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов лабораторных занятий МДК 02.02 - Л/р 11 – Л/р 12</p> <p>Оценка результатов решения производственных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе</p> <p>Оценка результатов экзамена по междисциплинарному курсу</p> <p>Оценка результатов экзамена (квалификационного) по модулю</p> <p>Оценка защиты отчета по</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p>результатам производственной практики. Оценка результатов защиты курсовой работы</p> <p>Экспертная оценка результатов практической работы П/з 10 – П/з 13 Наблюдение и экспертная оценка результатов лабораторных занятий Л/р 13 – Л/р 16 Оценка результатов решения производственных задач Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе Оценка результатов экзамена по междисциплинарному курсу Оценка результатов экзамена (квалификационного) по модулю Оценка защиты отчета по результатам производственной практики. Оценка результатов защиты курсовой работы</p>
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов практической работы МДК 02.01 - П/з 1, МДК 02.02 - П/з 1 – П/з 13 Оценка результатов решения производственных задач Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе Оценка защиты отчета по результатам производственной практики. Оценка результатов защиты курсовой работы</p>

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практических занятий,</li> <li>контрольных работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде выполнения практического задания</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	Текущий контроль при проведении: -практических занятий, контрольных работ Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде выполнения практического задания
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль при проведении: -лабораторных работ, контрольных работ Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного в виде выполнения практического задания
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Текущий контроль при проведении: -лабораторных работ, контрольных работ Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного в виде выполнения практического задания
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль при проведении: -практических занятий, контрольных работ Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде выполнения практического задания
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	Текущий контроль при проведении: -лабораторных работ, контрольных работ Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного в виде выполнения практического задания
ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль при проведении теоретических занятий: - устный опрос; - подготовка сообщений презентаций
ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Текущий контроль при проведении лабораторных и практических занятий: - выполнение практического задания; - само- и взаимоконтроль практического задания Промежуточная аттестация: - выполнение практического задания экзамена квалификационного (демонстрационного экзамена)







