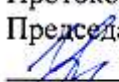


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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**

Рассмотрено  
на заседании МО ПСОП  
Протокол № 9 от 18.05.2021  
Председатель МО  
 Григорьева Л. И.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной программы профессионального модуля ПООП 43.02.15.

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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и): Лескович Н.М. преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории



 Л.В. Зайцева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>№</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>№</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>№</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>№</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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 рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в Профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:** 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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	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;
	У. 2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У. 3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У. 4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У.6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У.7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать		
	З. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	3.4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	3.5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	3.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	3.7	правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
	3.8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
Практический опыт		
	П.1	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П.2	разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	П.3	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;
	П.4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	П.5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	П.6	контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	П.7	контроль хранения и расхода продуктов.
Формируемые компетенции		
	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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОК 10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

	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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 384 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 24 часов

Всего занятий 360 часов:

Теоретического обучения 48 часов;

Лабораторные занятия 56 часов;

Практические занятия 14 часов;

Курсовая работа 30 часов;

Консультации ;

Практика 216 часов;

учебная практика 72 часов;

производственная практика 144 часов;

Промежуточная аттестация :экзамен (квалификационный)

Консультации 6 часов;

Экзамен часов (если входит в часы по учебному плану);

#### 1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>					
<b>МДК. 02.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки	Позволит обучающимся организовать предпринимательскую деятельность по профилю своей	Знать: ассортимент горячей кулинарной продукции: новых,	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления,		Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологич

к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	профессии. Осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.	фирменных и блюд с учетом региональных особенностей ; составлять отчетно – учетную документацию Уметь: производить расчёты необходимого количества сырья для приготовления блюд с учетом региональных особенностей	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента <b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента <b>Тема 1.4.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2  4  2	ных производственных процессов, повышаются требования работодателей к рабочим кадрам. Более того, при современной информированности потребителей, развитию и избирательности вкусов, тенденции популяризации мировых кухонь современный повар, кондитер должен уметь не только удовлетворять разнообразным требованиям. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать потребности рынка труда и запросы работодателя
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>					
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<i>Знать:</i> технологию приготовления супов, горячих соусов, блюд из мяса и птицы, региональной кухни, диетического питания;  традиционные и современные варианты сочетаемости продуктов с учетом	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента <b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного	6  4	

		<p>регионального сырья.  <i>Уметь:</i>  выбирать температурный режим при подаче и хранении новой горячей кулинарной продукции блюд  <i>Практический опыт в:</i>  творческом оформлении и подготовке к реализации супов, соусов, блюд из мяса птицы, региональной кухни, диетического питания; разнообразного ассортимента, ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодействию с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздач</p>	<p>ассортимента  <b>Тема 2.4.</b>  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента  <b>Тема 2.5.</b>  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента  <b>Тема 2.6.</b>  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента  <b>Тема 2.7.</b>  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента  <b>Тема 2.8.</b>  Приготовление, подготовка к</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>4</p>	
--	--	--	---	-------------------------------------	--



			реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимент а	4	
Итого:				42	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.8 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	34	14		8			
ПК 2.1.-2.8	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	126	110	56		16	30		
	<b>Учебная практика</b>	72							
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	144							
	<b>Всего:</b>	384	134	70		24	30	72	144

## 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	.... семестр	..... семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>384</b>				<b>384</b>
<b>учебная нагрузка обучающегося (всего)</b>					
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>	168				168
в том числе:					
теоретического обучения	44				44
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	56				56
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	14				14
контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>					
консультации <i>(если предусмотрены)</i>	6				6
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	30				30
учебная практика	72				72
производственная практика	144				144
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	24				24
Промежуточная аттестация в форме Экзамен 3					

### 222.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
<b>Раздел модуля 1.</b>	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							
<b>МДК02.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.1 3.3 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.5 ПК21	2	
	3,4	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.2 У.3 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 Ок.5 ПК2.1	2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	5,6	<b>Самостоятельная работа №1</b> Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК21	2	
	7,8	<b>Практическое занятие №1_Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</b>	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	2	У.1 3.1 П.1 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1	2	+

	9,10	<b>Самостоятельная работа №2</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1	2	
	11,12	<b>Практическое занятие №2</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	+
<b>Тема 1.3.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		<b>Содержание учебного материала</b>						
	13,14	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК2.1	2	
	15,16	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов 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,	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.2 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК 2.1	2	
	17,18	<b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1	2	+
	19,20	<b>Практическое занятие №4</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция –</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	+

		(по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<i>беседа) объяснительно – иллюстративный</i>					
	21,22	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	<i>У.1 3.1 П.1</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1</i>	2	
	23,24	<b>Самостоятельная работа №3</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	<i>У.1 3.2 П.1</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ПК2.1</i>	2	
	25,26	<b>Практическое занятие №5</b> <i>Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)</i>	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	<i>У.1 3.1 П.1</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1</i>	2	+
<b>Тема 1.4.</b> Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	27,28	<b>Содержание учебного материала</b> Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	<i>У.1 3.1 П.1</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1</i>		

	29,30	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). 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)	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	
	31,32	<b>Практическое занятие №6 Составление технологической документации на продукцию общественного питания.</b>	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1	2	+
<b>Тема 1.5.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	33,34	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 к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	
	35,36	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). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1	2	
	37,38	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). Виды, назначение технологического оборудования и	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	

		производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.						
	39,40	<b>Самостоятельная работа №4</b> Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1	2  2	
	41,42	<b>Практическое занятие №7</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления Различных видов горячей кулинарной продукции.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	+
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>								
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	1,2	<b>Содержание учебного материала</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	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.2	2	
	3,4	<b>Самостоятельная работа №1.</b> Проработка конспекта учебного занятия.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2			3	
	5,6 7,8	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем -супов (оформление	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция –</i>	4	У.4 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05	4	+



		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)	<i>беседа) объяснительно – иллюстративный</i>			ПК 2.2		
	9,10 11,12 13,14	<b>Лабораторная работа №2</b> <i>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.</i>	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	6	У.4 3.3,3.4 3.6 П.2 П.3П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.2	6	+
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	15,16	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	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3,У.4 3.3,3.4 3.5 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ОК.10 ПК 2.3	3	
	17,18	<b>Самостоятельная работа №2.</b> Составление алгоритма приготовления и разработка рецептуры горячих соусов сложного ассортимента для лабораторных работ.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.2 3.3 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.3	3	
	19,20	<b>Практическая работа №1</b> Адаптация рецептов горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, 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.	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4	2	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление,	21,22	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные	<i>Урок формирования новых знаний. Метод –</i>	2	У.3У.4 3.3,3.4	ОК.01 ОК.02		

подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		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.	<i>словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>		<i>П.2</i>	<i>ОК.09 ОК.10 ПК 2.4</i>		
	23,24 25,26	<b>Лабораторная работа №3.</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)	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	<i>У.4,У.5 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4</i>	4	+
	27,28 29,30	<b>Лабораторная работа №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)	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	<i>У.4,У.5 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4</i>	6	+
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	31,32	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	<i>У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4</i>	4	
	33,34 35,36	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация	<i>Урок применения знаний, навыков и умений. Практический</i>	4	<i>У.4,у.5 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4</i>	5	+

		технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).						
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	37,38	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. 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, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5	4	
	39,40	<i>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</i>	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2				
	41,42	<b>Самостоятельная работа №3.</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4	4	
	43,44 45,46	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, 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	<i>Урок применения знаний, навыков и умений. Практический</i>	4	У.4,У.5 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5	4	+
	47,48 49,50	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<i>Урок применения знаний, навыков и умений. Практический</i>	4	У.4,У.5 3.3,3.4 3.5 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5	5	+

		<i>(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)</i>			П.4			
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	51,52	<b>Содержание учебного материала</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.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4 П.6	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.6		
	53,54	<b>Самостоятельная работа №4.</b> Проработка конспекта по темам раздела с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.6		
	55,56	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и 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)	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2				
	57,58	<b>Самостоятельная работа №5.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.6		
	59,60 61,62	<b>Лабораторная работа № 8</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и 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,	<i>Урок применения знаний, навыков и умений. Практический</i>	4	У.3 3.3,3.4 П.3 П.4 П.5	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.6		+

		оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности						
63,64 65,66	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и 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)	Урок применения знаний, навыков и умений. <i>Практический</i>	4	У.3,У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.6			+
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	67,68	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования 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.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.7		
	69,70	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, 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	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.7		
	71,72	<b>Самостоятельная работа №6.</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.7		
	73,74	<b>Самостоятельная работа №7.</b> Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.3, У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7		

	75,76 77,78	<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, 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)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.3 3.3,3.4 П.3,П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.7	5	+
	79,80 81,82	<b>Лабораторная работа №11</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, 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)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.3 3.3,3.4 П.3,П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.7	5	+
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		<b>Содержание учебного материала</b>						
	83,84	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	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 3.6 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.8	5	
	85,86	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, 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)	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 3.6 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.8		
	87,88	<b>Самостоятельная работа №8.</b> Разработать слайды презентации по освоению компетенций в области	Урок применения знаний, умений Методы урока:	2	У.3,У.7 3.3,3.4,	ОК.01 ОК.02	4	

		приготовления сложных блюд из мяса, мясoproдуктов.	<i>самостоятельная работа</i> <i>Форма урока:</i> <i>индивидуальная</i>		3..7 П.2 П.4	ОК.05 ОК.09 ПК 2.8		
89,90 91,92		<b>Лабораторная работа. №12</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, 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)	<i>Урок применения знаний, навыков и умений.</i> <i>Практический</i>	4	У.3,У.7 3.3,3.4 3.6 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.8	5	+
93,94 95,96		<b>Лабораторная работа. №13</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, 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)	<i>Урок применения знаний, навыков и умений.</i> <i>Практический</i>	4	У.4,У.7 3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.8	5	+
		<b>Консультации</b>			У.4 3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.8		
	91- 120	<b>Курсовая работа</b>		30				
				126				
<b>Тематика занятий:</b> Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 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								

<p>приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</li> <li>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> </ul> <p>Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>					
<p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b></p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</p> <p>Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</p> <p>Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</p> <p>Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</p> <p>Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы</p>					



<p>региональной кухни  Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.  Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.  Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».  Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.  Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.  Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола  Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.  Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.  Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.  Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>					
<p><b>Учебная практика</b>  <i>Виды работ</i>  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.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  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.  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.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  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.  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 рецептур 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</b></p> <p><i>Виды работ</i></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</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</p>					

ВЫНОС			
<b>Всего:</b>	376		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

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

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной Кабинет: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана.

Оборудование кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

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

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

Основные источники:

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. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.

3.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.

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

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»].

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.

7. 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.

8. 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», 2018. – 416 с.

9. 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», 2016. – 192 с

10. 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», 2017. – 176 с

11. 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», 2017. – 320 с

12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.

13. 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», 2016. – 240 с

14.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.

15. 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», 2016. – 192 с.

16. 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», 2017. – 128 с

17. 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

18. 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», 2016. – 432 с.

19.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. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2016.- 336с.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016.- 272 с.

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО

«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017 - 320 с.: ил.

4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

5. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2017. – 1056 с.: ил.

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства и лаборатории, Учебная кухня ресторана, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия \_\_\_\_\_.

Учебную практику \_\_\_\_\_.

Консультации \_\_\_\_\_.

Самостоятельной работы обучающихся \_\_\_\_\_.

Производственная практика \_\_\_\_\_.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. (Для ППССЗ ) Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу	<b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	<p>приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, Непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> 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> <p><b>ПК 2.5.</b></p>	<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 специй, приправ, точное распознавание Недоброкачественных продуктов;</li> <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</li> </ul>	

<p>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><b>ПК 2.6.</b> 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><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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:</li> <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, чистотарук, 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> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных</li> </ul>	
---	--	--



	<p>изделий, закусок требованиям рецептуры, меню , особенностям заказа;</p> <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> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <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> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<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> <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>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка</p>
<p><b>ОК.04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<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>	