

**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**

**(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)**

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  
Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.02.15-170519

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

Разработчик (и):

Танкова Татьяна Анатольевна. преподаватель дисциплин профессионального цикла, первой квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 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

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:**

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		
	3. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3. 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
<b>Практический опыт</b>		
	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.
<b>Формируемые компетенции</b>		
	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

### **1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной нагрузки 420 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 360 часов

Всего занятий 60 часов:

Теоретического обучения 12 часов;

Лабораторные занятия 20 часов;

Практические занятия 6 часов;

Курсовая работа 10 часов;

Практика 252 часов;

учебная практика 72 часов;

производственная практика 180 часов;

Промежуточная аттестация: экзамен (квалификационный)

Консультации 6 часов;

Экзамен 6 часов

## 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	10	6		32			
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	50	20	10	76			
	<b>Учебная практика</b>	72						72	
	<b>Производственная практика</b>	180							180
	<b>Всего:</b>	<b>420</b>	<b>60</b>	26	<b>10</b>	<b>108</b>		<b>72</b>	<b>180</b>

## 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		3 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>					
<b>учебная нагрузка обучающегося (всего)</b>	42	124	254		420
во взаимодействии с преподавателем (всего)					
в том числе:					
теоретического обучения	4	4	4		12
лабораторные занятия		10	10		20
практические занятия	6				6
консультации			6		6
курсовая работа			10		10
учебная практика		72			72
производственная практика			180		180
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	32	38	38		108
Промежуточная аттестация в форме экзамена					

**2.3. 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	№ 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 усвоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>								
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>								
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления		<b>Содержание учебного материала</b>		10				
	1,2	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учётом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.1, З.3, З.4, З.5,	ОК.01, ОК.02, ОК.05	2	
	3,4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.1, З.3, З.4, З.5,	ОК.01, ОК.02, ОК.05	2	
	5,6	<b>Практическое занятие № 1</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жаренном, тушёном и	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	2	У.4, У.7, З.1, З.2, З.4, П.1, П.2	ОК.01, ОК.02, ОК.05, П.1, П.2,	2	+

		запечённом виде.						
	7,8	<b>Практическое занятие № 2</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	2	У.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4, П.1, П.2	ОК.01, ОК.02, ОК.05, П.1, П.2,	2	+
	9, 10	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приёма пищи	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4, П.1, П.2	ОК.01, ОК.02, ОК.05, П.1, П.2,	2	+
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>								
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>								
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, мяса, птицы сложного ассортимента	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов, 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	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	14				
				2	У.1, 3. 3, 3.4, 3.5,	ОК.01, ОК.02, ОК.05	2	
	3,4	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов, соусов сложного ассортимента.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У.1, 3. 3, 3.4, 3.5,	ОК.01, ОК.02, ОК.05	2	
	5,6 7,8	<b>Лабораторное занятие № 1</b> Приготовление, оформление и	Закрепление и совершенствование	4	У.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4, П.1, П.2, П.3,	ОК.01, ОК.02, ОК.05,	2	+

		отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, 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)	знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.		П.4, П.5, П.6, П.7	ПК 2.1, ПК.2.2, ПК 2.3		
	9,10 11,12	<b>Лабораторное занятие № 2</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4, П.1, П.2, П.3, П.4, П.5, П.6, П.7	ОК.01, ОК.02, ОК.05, ПК 2.4, ПК.2.6,	2	+
	13, 14	<b>Практическое занятие № 1</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4, П.1, П.2	ОК.01, ОК.02, ОК.05, П.1, П.2,	2	
<b>Тема 2.2</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика, дичи сложного ассортимента	1, 2	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоения новых знаний.	<b>20</b>				
		Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У.1, 3. 3, 3.4, 3.5,	ОК.01, ОК.02, ОК.05	2	

3, 4	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.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У.1, 3. 3, 3.4, 3.5,	ОК.01, ОК.02,ОК.05	2	
5, 6 7,8	<b>Лабораторное занятие № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4,П.1, П.2,П.3, П.4, П.5, П.6, П.7	ОК.01, ОК.02,ОК.05, ПК 2.4, ПК.2.6,	2	+
9, 10 11, 12	<b>Лабораторное занятие № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, 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.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4,П.1, П.2,П.3, П.4, П.5, П.6, П.7	ОК.01, ОК.02,ОК.05, ПК 2.4, ПК.2.6,	2	+
13, 14	<b>Практическое занятие 1</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	У.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4,П.1, П.2	ОК.01, ОК.02,ОК.05, П.1, П.2,	2	+



	<p>требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции.</p> <p>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</p> <p>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		6 6 6 6				
<p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, мяса, птицы сложного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.</p> <p>Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам</p>	<p>Тип: усвоение нового материала</p> <p>Метод: частично-поисковый, исследовательский</p> <p>Форма: самостоятельная работа</p>	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	У.4, У.7, 3.1, 3.2, 3.4, П.1, П.2	ОК.01, ОК.02, ОК.05, П.1, П.2,		

	<p>(клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p> <p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Разработка рецептуры горячих соусов сложного ассортимента для лабораторных работ.</p>						
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--

**Защита курсовой работы.**

**Примерная тематика курсовой работы:**

- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
- Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
- Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
- Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
- Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
- Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
- Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
- Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
- Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
- Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы 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.

<p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>	
<p><b>Учебная практика</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. 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> <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. 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.</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. 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>72</p>
<p><b>Производственная практика</b></p>	<p>180</p>
<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 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</p>	

<p>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. 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>420</b>

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

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

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащённые оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.; лабораторий.

Оборудование учебной аудитории/кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **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.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

3.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

4.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.

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

7. Сборник рецептур 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», 2013. – 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», 2015. – 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», 2015. – 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», 2016. – 320 с

12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 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», 2013 – 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», 2015. – 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», 2015. – 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», 2015. – 432 с.

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, 2015.- 336с.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. - 272 с.

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 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», 2016. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

5. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

### **3.3. 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. 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
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<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;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p>Рецензирование и проверка домашней контрольной работы</p>
<p><b>ПК 2.2.</b></p>	<p>Организация и ведение процессов</p>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 2.3.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, Непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента <b>ПК 2.4.</b></p> <p>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 <b>ПК 2.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 2.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 2.7.</b></p> <p>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>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 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:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в</li> </ul>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <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</li> </ul>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 рецептур 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: 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> <li>- 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;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа</li> </ul>	<p>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> </ul> <p>Рецензирование и проверка домашней контрольной работы</p>

	<p>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
<b>ОК 01.</b> 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> <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>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul> <p>Рецензирование и проверка домашней контрольной работы</p>
<b>ОК.04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> 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>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК.10</b> 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</li> </ul>	

	профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--