

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ЯППИ»  
Антонов А.Б.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А.Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**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  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
код наименования специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**  
на заседании ЦК  
Протокол от 14.06.2022 г № 11  
Председатель ЦК *Бойкова* / Бойкова Е.А./

Разработчики:

*Захарова Р.В. преподаватель специализации*  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза *Бойкова* Бойкова Е.А. , методист  
Внешняя экспертиза *Соколова* Соколова Н.Л., заместитель  
директора по УПР Чебоксарский  
кооперативный техникум  
Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 2 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций и личностных результатов</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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,

	осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

### *1.1.2.Перечень профессиональных компетенций*

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<b>ВД 2</b>	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
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, видов и форм обслуживания

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт в:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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 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;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<b>Уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с</li> </ul>

	<p>учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>
<b>Знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> </ul>

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 2.1.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</li> </ul>



	<p>ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>правила утилизации отходов;</li> <li>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
ПК 2.2.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> </ul>

	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p>
--	--

	<p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.3.	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи соусов;  организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к</p>

	<p>безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость соусов;  вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,  оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>температура подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 2.4.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</li> </ul>

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Умения:**

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из

	<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
--	--

	<p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.5.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать</p>

	<p>качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью</p>
--	---



	<p>использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.6.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к</p>

качеству и безопасности готовой продукции;  
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;  
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  
контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  
горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

**Знания:**

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  
характеристика региональных видов сырья, продуктов;  
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
варианты подбора пряностей и приправ;  
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.7.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления</p>

	<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости</p>
--	--

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;  базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.8.	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>правила организации проработки рецептур;</li> <li>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>

### Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p>

	<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>

	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

## **1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов: 460 часа

Из них на освоение МДК: 156 часов

самостоятельная работа: 36 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

производственная: 180 часа

Промежуточная аттестация: 12 часов

Консультации: 4 часов



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объём образовательной программы				Практика		
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	Консультаций	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		42	36	8	20	6	-	-	-
ПК 2.1. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 4,10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42	36	8		6			
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		150	120	58 (18 ч – пр.зан.; 40 ч. лаб зан. )		30			
ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	25	20	14 (6 ч – пр.з. 8 ч. – лаб. зан.)		5		- -	-
ПК 2.4. ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 2. 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	25	20	10 (2ч- пр.зан., 8 ч – лаб. зан.)		5			

	форм обслуживания.							
<b>ПК 2.5. ПК 2.8.</b> ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 3. 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	20	14	8 (2 ч- пр.зан; 6 ч – лаб.зан..)		6		
<b>ПК 2.6., ПК 2.8.</b> ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 4. 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	22	16	8 (6 ч. лаб зан. 2 – пр зан.)		6		
<b>ПК 2.7., ПК 2.8.</b> ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 5. 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	58	50	18 (6 ч – пр.зан.; 12 ч. лаб зан. )		8		
Комплексный экзамен по МДК. 02.01. и МДК. 02.02.		10	10				4	
ПК 2.1-2.8	<b>Учебная практика (УП. 02.)</b>	72	72					72
ПК 2.1-2.8	<b>Производственная практика (ПП. 02)</b>	180	180					180
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 02 2) дифференцированный зачёт по ПП. 02 3) экзамен по ПМ. 02.		6	6				4	
<b>ВСЕГО</b>		<b>460</b>	<b>424</b>	66		<b>36</b>		

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02.

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		42	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		42	
Тема 1.1. Введение	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Введение.</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  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)  Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе  Общие термины и определения. Специфика производства  Супы, соусы, блюда из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.  Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования</b> к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (<b>система ХАССП</b> (НАССР)).</p>	2	2

		Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и планирование</b> <b>работы производства</b>	<b>Содержание:</b>		2	2
	2	<p><b>Организация производства сложной горячей кулинарной продукции</b>  Сложная горячая кулинарная продукция. Методы организации производства.  Подготовка рабочего места. Производственный инвентарь, технологическое оборудование необходимое в процессе приготовления сложных супов.  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  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. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  <b>Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</b>  важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.  <b>Последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; <b>возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения</b> пищевых продуктов.  <b>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки</b> на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; <b>условия, сроки, способы хранения</b> готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; <b>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых</b> продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; <b>правила оформления заявок на склад.</b></p>		
3	<p><b>Организация производства мучного цеха.</b>  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  <b>Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</b>  важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции</p>	2	2	

	<p>собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посу-ды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p>		
	<p>4 <b>Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование горячего и мучного цеха.</b></p> <p>Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием горячего цеха, правилами его безопасного использования. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), подготовки на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ознакомление со способами и правилами порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рациональная организация рабочего места с учетом стандартов чистоты.</p>	2	3
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Распределение заданий и проведение инструктажа</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>5 <b>Практическое занятие. Организация и планирование работы производства.</b></p> <p>Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада. Оформление нормативно – технических документов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Распределение заданий между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>	2	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации</b> производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- <b>разъяснение ответственности</b> за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- <b>демонстрация приемов рационального размещения</b> оборудования на рабочем месте повара, <b>контроль выбора и рационального размещения на рабочем месте</b> оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; <b>контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе; контроль своевременности текущей уборки рабочих мест</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <b>контроль соблюдения правил техники безопасности</b>, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте <b>контроль выполнения требований стандартов чистоты</b> при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; <b>контроль процесса упаковки, хранения</b>, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Технологическое оборудование,</b> <b>правила его безопасного</b> <b>использования.</b>	<b>Содержание:</b>			
	6	<b>Машины для измельчения и протирания продуктов.</b> Блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, Куттер, бликсер , процессор кухонный. Назначение. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	7	<b>Практическое занятие. Машины для измельчения и протирания продуктов.</b> Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. <b>Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.</b>	2	3
	8	<b>Машины для обработки муки и теста.</b> Просеиватели. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Мехнизмы для раскатки и нарезки теста. Назначение. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	9	<b>Практическое занятие. Машины для обработки муки и теста.</b> Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. <b>Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.</b>	2	3
	10	<b>Тепловое оборудование.</b> <b>Обзор теплового оборудования, применяемого для приготовления горячей сложной продукции.</b> <b>Назначение. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации.</b>	2	2
<b>Тема 1.5.</b> <b>Товароведная характеристика</b> <b>сырья и подготовка его к</b> <b>производству</b>	<b>Содержание:</b>			
	11	<b>Подготовка сырья к производству.</b> Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий. Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий к производству горячих блюд сложного ассортимента. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов,	2	2

	входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента		
12	<b>Подготовка муки к производству горячих блюд сложного ассортимента.</b> Товароведная характеристика муки, хлебопекарные свойства. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
13	<b>Подготовка овощей, грибов к производству горячих блюд сложного ассортимента.</b> Товароведная характеристика овощей, грибов. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
14	<b>Подготовка молока и молочных продуктов к производству горячих блюд сложного ассортимента.</b> Товароведная характеристика молока, молочных продуктов. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
15	<b>Подготовка сырья.</b> Товароведная характеристика и подготовка к производству <b>яиц и яичных продуктов, сахара и сахаросодержащих продуктов.</b> Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
16	<b>Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья к производству горячих блюд сложного ассортимента.</b> Товароведная характеристика и подготовка к производству <b>рыбы, нерыбного водного сырья.</b> Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и		2

		дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	
	17	<b>Подготовка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика к производству горячих блюд сложного ассортимента.</b> Товароведная характеристика и подготовка к производству мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
<b>Тема 1.6. Контроль качества готовой кулинарной продукции</b>	<b>Содержание:</b>		2	2
	18	<b>Контроль качества готовой кулинарной продукции.</b> Контроль качества готовой кулинарной продукции Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. <b>Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов сырья, нового оборудования для приготовления теста и его обработки. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Составление алгоритма обработки сырья. Решение задач на взаимозаменяемости продуктов. Расчёт энергетической ценности сырья. Составление слайдовой презентации по новым видам сырья и оборудования, выполнение рефератов, мини проектов.			6	3
Итого по МДК. 02.01. объём образовательной программы – 42 часа, включая: занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (в том числе практических занятий – 8 ч); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
<b>МДК. 02.02. Процессы приготовления,</b>			160	



<p>подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>			
<p><b>Раздел 1.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		25	
<p><b>Тема 1.1.</b> Технология приготовления сложных супов.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Супы – пюре. Прозрачные супы.</b>  Понятие. Ассортимент супов-пюре, супов-кремов. Концентрированные бульоны (фюме, консоме).  Общие правила варки супов-пюре том числе авторских, региональных.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов пюре: суп-пюре из овощей, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из печени, суп-пюре из домашней птицы, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве супов пюре при их тепловой обработке.  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов.  Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Технология приготовления специальных гарниров к супам-пюре.  Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.  Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов.  Органолептические способы определения степени готовности и качества супов-пюре.  Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов – пюре. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов – пюре.  Прозрачные супы.  Понятие. Ассортимент прозрачных супов.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов прозрачных супов: суп прозрачный из мяса, суп прозрачный из рыбы, консоме.  Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам.  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов.</p>	2	2

	<p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов.</p>		
2	<p><b>Национальные супы.</b></p> <p>Понятие. Ассортимент национальных супов.</p> <p><i>Рецептуры национальных кухонь.</i> Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов национальных супов: суп-гуляш , суп луковый, минестрон, лагман, суп какай шурпе, шурпа. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов.</p> <p>Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных супов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых национальных супов.</p>	2	
3	<p><b>Практическое занятие. Планирование работы производства.</b></p> <p>Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горя-чей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, тре-бованиям системы ХАССП, СанПиН). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного пита-ния. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)</p> <p>Составление меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. Планирование технологического процесса приготовления сложных супов. Проведение расчётов по формулам. Приёмка товаров по количеству и качеству. Изменение рецептуры, выхода порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями. Составление заявки на склад. Оформление нормативно – технических документов.</p>	2	3
4,5	<p><b>Лабораторное занятие. Организация приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.</b></p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов;</li> <li>-принятие организационных решений по процессам приготовления сложных супов;</li> <li>-проведение расчетов по формулам;</li> <li>- выбор и использование различных методов приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении</li> </ul>	4	3

		<p>супов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение степени готовности сложных супов и их вкусовые качества;</li> <li>- определение органолептическим способом правильности приготовления сложных супов и их готовность для подачи;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</li> <li>- порционирование и оформление, сервировка сложных супов для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- соблюдение температуры подачи;</li> <li>- презентация готовых блюд.</li> <li>- Организация хранения сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждение и замораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>		
	6	<p><b>Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных супов. Технологическая документация.</b></p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных супов. Принятие организационного решения по процессам приготовления сложных супов. <b>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</b> Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов. Разработка технологии приготовления сложного супа. Составление технологических схем. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио на блюда. <b>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. 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).</b></p>	2	3
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) составление технологических схем приготовления сложных супов.</li> <li>2) выполнение расчетов: сырья на определенное количество порций супа, сезонности, взаимозаменяемость.</li> <li>3) составление презентаций на региональные супы в новом исполнении.</li> <li>4) составление словаря с базовым набором слов на иностранном языке и для взаимодействия с иностранными потребителями</li> </ol>	3	3
Тема 1.2. Сложные горячие соусы		<b>Содержание:</b>	2	2
	7	<p><b>Сложные горячие соусы.</b></p> <p>Понятие. <b>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</b></p> <p><b>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</b></p>		

	<p>Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная композиция). Организация производства сложных горячих соусов.</p> <p>Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Соус голландский и его производные. Остро-сладкие густые соусы, соусы из ракообразных.</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности горячих соусов.</p> <p>Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.</p> <p>Температура подачи сложных горячих соусов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных соусов.</p> <p>Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила соусной композиции;</li> <li>- правила коррекции цветовых оттенков соусов.</li> </ul>		
8	<p><b>Практическое занятие. Разработка технологи приготовления сложного соуса.</b></p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных соусов. Принятие организационных решений по процессу приготовления соусов. Разработка технологии приготовления сложных соусов. Составление технологических схем. Составление карты брака.</p> <p>Составление эскиза декорирования соусом тарелки.</p>	2	3
9, 10	<p><b>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов;</li> <li>-принятие организационных решений по процессам приготовления сложных соусов;</li> <li>-проведение расчетов по формулам;</li> <li>-безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов;</li> <li>- выбор различных способов и приемов приготовления соусов;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении соусов;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</li> <li>- ознакомление с вариантами оформления тарелки и блюд с горячими соусами.</li> <li>- приготовление горячего соуса.</li> <li>- оформление тарелки горячим соусом.</li> </ul>	4	3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов соусов, оборудования для соусов, а также</p>	2	3

	<p>соусов промышленного производства.          Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP).          Составление алгоритма приготовления сложных горячих соусов.          Составление слайдовой презентации по новым видам сложных соусов, оборудования для соусов.</p>								
<p><b>Раздел 2.</b>  <b>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></p>		25							
<p><b>Тема 2.1.</b>  <b>Технология приготовления блюд из овощей</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <table border="1" data-bbox="495 759 1899 1409"> <tr> <td data-bbox="495 759 555 1066" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="560 759 1899 1066"> <p><b>Технология приготовления блюд из овощей</b>            Технология приготовления блюд из овощей: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жареные, овощи томленные в горшочке.            Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.            Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей            Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.            Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей.            Температура подачи блюд из овощей            Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей</p> </td> <td data-bbox="1904 759 2029 1066" style="text-align: center;">2</td> <td data-bbox="2033 759 2190 1066" style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 1069 555 1409" style="text-align: center;">2</td> <td data-bbox="560 1069 1899 1409"> <p><b>Приготовление фаршированных, запечённых и паровых овощных блюд.</b>            Технология приготовления блюд из овощей: лук порей, фенхель фаршированные, артишоки фаршированные. Мусс паровой и запеченный из овощей, кнельная масса запечённая и паровая, спаржа паровая, корня лотоса отварного картофельного рулета с грибами; крокет картофельных . Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.            Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей            Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.            Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей.            Температура подачи блюд из овощей</p> </td> <td data-bbox="1904 1069 2029 1409" style="text-align: center;">2</td> <td data-bbox="2033 1069 2190 1409" style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	1	<p><b>Технология приготовления блюд из овощей</b>            Технология приготовления блюд из овощей: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жареные, овощи томленные в горшочке.            Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.            Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей            Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.            Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей.            Температура подачи блюд из овощей            Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей</p>	2	2	2	<p><b>Приготовление фаршированных, запечённых и паровых овощных блюд.</b>            Технология приготовления блюд из овощей: лук порей, фенхель фаршированные, артишоки фаршированные. Мусс паровой и запеченный из овощей, кнельная масса запечённая и паровая, спаржа паровая, корня лотоса отварного картофельного рулета с грибами; крокет картофельных . Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.            Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей            Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.            Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей.            Температура подачи блюд из овощей</p>	2	2
1	<p><b>Технология приготовления блюд из овощей</b>            Технология приготовления блюд из овощей: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жареные, овощи томленные в горшочке.            Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.            Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей            Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.            Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей.            Температура подачи блюд из овощей            Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей</p>	2	2						
2	<p><b>Приготовление фаршированных, запечённых и паровых овощных блюд.</b>            Технология приготовления блюд из овощей: лук порей, фенхель фаршированные, артишоки фаршированные. Мусс паровой и запеченный из овощей, кнельная масса запечённая и паровая, спаржа паровая, корня лотоса отварного картофельного рулета с грибами; крокет картофельных . Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.            Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей            Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.            Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей.            Температура подачи блюд из овощей</p>	2	2						

		Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей		
	3	<b>Технология приготовления блюд из грибов</b> Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов. Технология приготовления: сморчки со сливками, грибы жареные. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов. Варианты сочетания блюд из грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температура подачи блюд из грибов Правила подбора соусов к блюдам из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из грибов	2	2
	4	<b>Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов.</b> Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из овощей, грибов. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из овощей, грибов. Разработка технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов. Составление технологических схем. Составление карт браков. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	3
	5,6	<b>Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов.</b> -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из овощей грибов; -проведение расчетов по формулам; - приготовление блюд - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из овощей, грибов; - выбор различных способов и приемов приготовления блюд из овощей, грибов; - выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; - презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.	4	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР). Составление алгоритма приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Составление слайдовой презентации по новым видам блюд из овощей и грибов.	5	3
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых</b>		<b>Содержание:</b>	2	2
	7	<b>Приготовление блюд из круп и бобовых.</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы: отварной горох, фасоль; бобовые со шпиком и луком; пюре; отварная кукуруза; воздушная кукуруза; начинки из гороха. Методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий у различных		

		<p>народов мира</p> <p>Способы сервировки и подачи блюд из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира.</p> <p>Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Подбор подходящих заправок, соусов для отдельных блюд из круп, бобовых.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>		
<p><b>Тема 2.3.</b></p> <p><b>Приготовление и творческое оформление блюд из макаронных изделий</b></p>	<b>Содержание:</b>		2	2
	8	<p><b>Приготовление блюд из макаронных изделий</b></p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами у различных народов мира.</p> <p>Способы сервировки и подачи.</p> <p>Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Подбор подходящих заправок, соусов для отдельных блюд из макаронных изделий.</p> <p>Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров.</p>		
	9, 10	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и провести подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовление и творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд. Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>	4	3
<p><b>Раздел 3.</b></p> <p><b>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</b></p>			20	
<p><b>Тема 3.1.</b></p> <p><b>Приготовление и творческое оформление горячих блюд из</b></p>	<b>Содержание:</b>			2
	1	<b>Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра</b>		

яиц, творога, сыра и муки	<p>Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных. Различные методы приготовления блюд в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств.</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> </ul>		
2	<p><b>Приготовление и творческое оформление горячих блюд из муки.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки в соответствии с заказом. Приготовления изделий из теста <b>блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого с соблюдением режима выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность).</b></p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий из муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	2
3	<p><b>Приготовление горячих блюд сложной технологии из муки.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки в соответствии с заказом;</p> <p>Приготовление <b>курника, рыбника, хачапури, праздничных пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками): формовки, отделки, выпечки изделий (в форме, на листах, на сковороде); жаренья в большом количестве. жира, основным способом, с помощью электроблинницы, на жарочной поверхности;</b></p> <p>Подготовка продуктов, приготовление пиццы различного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий из муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	2
4	<p><b>Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки.</b></p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки. Расчет сырья; расчет муки с учетом ее влажности; упека/припека кулинарных и кондитерских изделий. Разработка технологии приготовления сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки. Составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков.</p>	2	3
5, 6,7	<p><b>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента</b></p> <p>Выбор, комбинирование, различных методов приготовления, приготовление блюд из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>Приготовление различных видов теста (пресного, дрожжевого различной консистенции): замес, расстойка, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста, охлаждение и замораживание теста;</p> <p>-выбор, применение комбинирование различных методов приготовления изделий из теста.</p>	6	3



	<ul style="list-style-type: none"> <li>органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд;</li> <li>-проведение расчетов по формулам;</li> <li>- приготовление блюд</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд;</li> <li>- выбор различных способов и приемов приготовления блюд;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении блюд;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</li> <li>- презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</li> </ul>										
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>          Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и закусок из яиц, сыра, творога и теста.          Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР).          Составление алгоритма приготовления блюд , кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.          Составление слайдовой презентации по новым видам блюд кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.</p>		6	3								
<p><b>Раздел 4.</b>  <b>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</b></p>		22									
<p><b>Тема 4.1.</b>  <b>Технология приготовления сложных блюд из рыбы</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td> <p><b>Приготовление отварных, припущенных, копченых блюд из рыбы.</b>            Осетрина отварная целиком или крупным звеном; лосось припущенный. Осетр холодного копчения; окунь горячего копчения; рулет из судака горячего копчения. Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.            Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.            Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> </td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td> <p><b>Технология приготовления жареных, запеченных, фаршированных блюд из рыбы.</b>            Карп, запеченный в соли; форель, запеченный в тесте; филе камбалы, запеченный в промасленной бумаге.</p> </td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> </table>	1	<p><b>Приготовление отварных, припущенных, копченых блюд из рыбы.</b>            Осетрина отварная целиком или крупным звеном; лосось припущенный. Осетр холодного копчения; окунь горячего копчения; рулет из судака горячего копчения. Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.            Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.            Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	2	2	<p><b>Технология приготовления жареных, запеченных, фаршированных блюд из рыбы.</b>            Карп, запеченный в соли; форель, запеченный в тесте; филе камбалы, запеченный в промасленной бумаге.</p>	2	2		
1	<p><b>Приготовление отварных, припущенных, копченых блюд из рыбы.</b>            Осетрина отварная целиком или крупным звеном; лосось припущенный. Осетр холодного копчения; окунь горячего копчения; рулет из судака горячего копчения. Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.            Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.            Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	2								
2	<p><b>Технология приготовления жареных, запеченных, фаршированных блюд из рыбы.</b>            Карп, запеченный в соли; форель, запеченный в тесте; филе камбалы, запеченный в промасленной бумаге.</p>	2	2								

	<p>Осетрина на вертеле; лосось жареный на решетке гриля. Поджарка из осетрины в воке; осетрина в горшочке. Щука, фаршированная кнельной массой. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
3	<p><b>Приготовление блюд из рыбной рубленой массы.</b></p> <p>Тельное из судака запеченного в пергаменте. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	3
4	<p><b>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.</b></p> <p>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> <li>-припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>-жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов,</li> <li>-определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-доводить до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом Приготовления.</li> </ul> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из</p>	2	2

	<p>рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
5	<p><b>Практическое занятие. Разработка фирменного блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</b> Подбор основных и дополнительных ингредиентов для гармоничного сочетания. Расчет рецептур; энергетической ценности. Оформление нормативно-технологической документации.</p>	2	3
6,7,8	<p><b>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных рыбных блюд.</b> -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из рыбы; -проведение расчетов по формулам; - приготовление блюд; -безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы; - выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы; - выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из рыбы; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Решение ситуационных задач. Составление слайдовой презентации по новым видам блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	6	3
<p><b>Раздел 5.</b> <b>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</b></p>		58	
Тема 5.1.	Содержание:	2	2

<b>Технология приготовления сложных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	1	<b>Технология приготовления сложных блюд из мяса.</b> Технология приготовления отварных блюд из мяса. Технология приготовления блюд из мяса вяленого; холодного и горячего копчения. Мясо вяленое; мясо холодного и горячего копчения. Зельц из свиной головы. Блюда из кролика. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	2	<b>Приготовление жареных и запеченных блюд из мяса.</b> Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности; стейки жареные до различной степени готовности; ростбиф жареный на гриле. Миньон из ягненка, каре из ягненка; мясо вок; жигу из баранины, поросенок жареный; Буженина запеченная; мясо запеченное в тесте; мясо запеченное в фольге; суфле из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	2
	3	<b>Приготовление фаршированных и тушеных блюд из мяса.</b> Грудинка фаршированная; рулет мясной. Тушеные рульки телячьи и свиные. Мясо шпигованное; тушеные говяжьи хвосты; мясо в горшочке. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.	2	2
	4	<b>Приготовление национальных блюд из мяса.</b> Приготовление чувашских национальных блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса. Техника порционирования, - варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.	2	2
	5	<b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b> Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций. <b>Практическое занятие.</b>	2	3
	6,7,8	<b>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мясных блюд.</b> -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из мяса и мясопродуктов; -проведение расчетов по формулам;	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</li> </ul>		
9		<p><b>Практическое занятие. Разработка фирменного блюда из мяса и мясных продуктов.</b></p> <p>Подбор основных и дополнительных ингредиентов для гармоничного сочетания. Расчет рецептур; энергетической ценности. Оформление нормативно-технологической документации. Презентация авторского блюда.</p>	2	3
		<b>Содержание:</b>		
10		<p><b>Технология приготовления блюд из домашней птицы и дичи.</b></p> <p>Индейка отварная; утка томленная в горшочке. Варка птицы основным способом, методом сю-вид. Индейка, жаренная целиком; жаренная целиком утиная ножка конфи; жареная утиная грудка. Куры запеченные на вертеле; кусочки куриного мяса запеченные в тесте; утка и курица запеченные в тесте целиком. Гусь фаршированный яблоками; утка фаршированная гречневой кашей.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	2	2
11		<p><b>Приготовление блюд из домашней птицы.</b></p> <p>Приготовление блюд из кнельной массы домашней птицы. Приготовление вяленых и копченых блюд . Кнели из курицы; кнельная масса отварная на пару. Утка вяленая; утка горячего копчения.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	2	2
12,		<p><b>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы.</b></p> <p>-органолептическая оценка качества продуктов для приготовления;</p>	6	3

	13, 14	-принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы; -проведение расчетов по формулам; - приготовление блюд; -безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы; - выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы; - выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;		
	15	<b>Практическое занятие. Технологическая документация.</b> Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио блюда.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы для кулинарной продукции, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну на темы : - Приготовление блюд из дичи и кролика. - Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. - Обработка утиной и гусиной печени, петушиных гребешков. - Способы заправки птицы и дичи. - Классификация полуфабрикатов из птицы и дичи. - Технология приготовления полуфабрикатов из филе птицы и дичи. - Технология приготовления фаршированных полуфабрикатов из птицы. - Технология приготовления кнельной массы и изделий из неё. 2) составление терминологического словаря 3) подготовка кроссворда		4	3
<b>Курсовая работа</b>	<b>Содержание:</b>		<b>20</b>	
	1	<b>Введение.</b> Выбор темы. Разработка содержания курсовой работы. Выполнение основной части курсовой работы: историческая справка.	2	2-3
	2	<b>Характеристика сырья.</b> Описание товароведной характеристики сырья. Требования к качеству сырья, срокам и условиям хранения. Современные способы обработки сырья. Характеристика и особенности приёмов и режимов технологического процесса обработки сырья.	2	2-3
	3	<b>Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме.</b>	2	2-3
	4	<b>Разработка новых фирменных блюд.</b>	2	2-3

		Разработка ассортимента и рецептов блюд.		
5		<b>Выполнение расчётно – пояснительной части. Расчёт сырья для приготовления разработанного блюда.</b> Нормы расхода сырья и полуфабрикатов.	2	2-3
6		<b>Расчёт энергетической ценности разработанного блюда.</b> Методика расчёта энергетической ценности. Выполнение расчётов.	2	2-3
7		<b>Технико технологические карты</b> Оформление технико технологической карты на разработанное блюдо. Составление технологических схем приготовления разработанного блюда.	2	2-3
8		<b>Выводы и предложения на разработанные блюда.</b> Формулировка выводов и предложений	2	2-3
9		<b>Оформление презентации.</b> <i>Принципы и приёмы презентации блюд.</i>	2	2-3
10		<b>Защита курсовой работы</b>	2	2
<i>Самостоятельная работа обучающегося по курсовой работе.</i> <i>Разработка блюда, выполнение расчётов, составление технологических схем, составление ТТК, подготовка презентации, подготовка выступления на защиту курсовой работы.</i>			4	3
<b>Тематика курсовых работ</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка технологии приготовления супов-пюре из субпродуктов и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>2. Разработка технологии приготовления супа-пюре из рыбы и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>3. Разработка технологии приготовления супа-пюре из морепродуктов и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>4. Разработка технологии приготовления супа-пюре из овощей и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>5. Разработка технологии приготовления супа-крема из овощей и грибов и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>6. Разработка технологии приготовления супа прозрачного из мяса и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>7. Разработка технологии приготовления супов прозрачных из рыбы и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>8. Разработка технологии приготовления минестроне и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>9. Разработка технологии приготовления лукового супа и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>10. Разработка технологии приготовления национальных супов и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>11. Разработка технологии приготовления соусов с использованием вина и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>12. Разработка технологии приготовления остро-сладких густых соусов и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>13. Разработка технологии приготовления соусов с концентрированным мясным бульоном и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>14. Разработка технологии приготовления соусов с использованием ракообразных и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>15. Разработка технологии приготовления спагетти из овощей и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>16. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из овощей и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>17. Разработка технологии приготовления запеченных блюд из овощей в тесте и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>18. Разработка технологии приготовления блюд из тушеных овощей и риса – овощное ризотто и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>19. Разработка технологии приготовления блюд из овощей, приготовленных на пару и составление нормативно-технологической документации.</li> <li>20. Разработка технологии приготовления муссов из овощей и грибов и составление нормативно-технологической документации.</li> </ol>				

<p>21. Разработка технологии приготовления блюд из сыра и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>22. Разработка технологии приготовления горячих закусок из сыра и составление технико-технологической документации.</p> <p>23. Разработка технологии приготовления жареных блюд из овощей и сыра и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>24. Разработка технологии приготовления отварных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>25. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>26. Разработка технологии приготовления запеченных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>27. Разработка технологии приготовления жареных блюд из рыбы в воке и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>28. Разработка технологии приготовления блюд из рубленой рыбной массы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>29. Разработка технологии приготовления блюд из рыбы горячего копчения и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>30. Разработка технологии приготовления стейков из мяса различной степени готовности и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>31. Разработка технологии приготовления фаршированных горячих блюд из мяса и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>32. Разработка технологии приготовления блюд жаренных на гриле и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>33. Разработка технологии приготовления мясных рулетов и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>34. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд крупным куском и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>35. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд порционным куском и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>36. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд мелким куском и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>37. Разработка технологии приготовления блюд из субпродуктов и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>38. Разработка технологии приготовления блюд из домашней птицы в горшочке и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>39. Разработка технологии приготовления отварных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>40. Разработка технологии приготовления запеченных блюд целиком из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>41. Разработка технологии приготовления жареных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>42. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>43. Разработка технологии приготовления блюд из кнельной массы из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p>		
<p><b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 02.01. и МДК. 02.02.</b></p>	<p><b>10 ч в т.ч. конс. 4 часа</b></p>	
<p><b>Итого по МДК. 02.02.</b>  Объём образовательной программы – 160 часов, включая:  Занятия во взаимодействии с педагогом – 120 часов (в том числе лабораторных работ – 40 ч.; практических занятий – 18 ч.; курсовой работы – 20 ч.);  самостоятельной работы обучающегося – 30 час;  Промежуточная аттестация – 10 ч. в том числе консультации – 4 часа.</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ и трудовые действия</b>  - разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептов горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий (ПС)  - обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p><b>72</b></p>	<p><b>3</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка их качества и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>-контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>-контроль хранения и расхода продуктов</li> <li>- <i>презентация готовых блюд и кулинарных изделий потребителям (ПС)</i></li> </ul>	<b>180</b>	3
<p>объём образовательной программы – 460 часов, включая:  занятия во взаимодействии с педагогом – 156 часов (в том числе практических занятий 26 ч., лабораторных занятий – 40 ч, курсовая работа – 20 ч.);  самостоятельной работы обучающегося– 36 часов;  учебной практики – 72 часа  производственной практики – 180 часа  промежуточная аттестация – 16 часов (в том числе консультации – 4 часов)</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 309:	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт.,

лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные печатные издания.**

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 СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.

Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

### **3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

13. 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.

14. Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

### **3.2.3. Интернет ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных, практических и лабораторных занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 02.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.6.	1,2	ПК 2.1. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 02.02.							
Раздел 1.							
Тема 1.1- 1.2.	1,2	ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ, ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.- 2.3.	1,2	ПК 2.4. ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ, ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.							

Тема 3.1.	1,2	ПК 2.5. ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1..	1,2	ПК 2.6., ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 5. Тема 5.1.	1,2	ПК 2.7., ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ ВСР. Выполнение курсовой работы.	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задания для выполнения курсовых работ. Задания для ВСР.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 02.01. МДК. 02.02.	1,2	ОК 01- 07, 09,10, 11 ПК 2.1. - 2.8.	Промежуточный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена (экзаменационные билеты)	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
УП. 02	1,2, 3	ПК 2.1. – 2.8. ОК 01- 07, 09,10, 11	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Отчёт по практике, аттестационный лист. Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), Дихотомическая оценка ОК, ПК
	1,2, 3	ОК 01- 07, 09,10, 11 ПК 2.1. - 2.8.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации,	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическая оценка ОК,

						ведомость оценки ОК, зачётная книжка.	ПК
ПП. 02	1,2,3	ПК 2.1. – 2.8. ОК 01- 07, 09,10, 11	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), Дихотомическая оценка ОК, ПК.
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 2.1. - 2.8.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.
ПМ. 02.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 2.1. - 2.8.	Промежуточный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка.	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b></p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный замен по МДК</p> <p>Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<p><b>ПК 2.2</b></p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный замен по</p>



	<p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<b>ПК 2.3.</b>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный зачет по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП,</p>
<b>ПК 2.4.</b>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и 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>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для</p>

	<p>обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП,</p>
<p><b>ПК 2.5.</b></p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП,</p>

<p><b>ПК 2.6.</b></p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП,</p>
<p><b>ПК 2.7.</b></p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма,</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП,</p>

	<p>вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<b>ПК 2.8.</b>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Тестирование  Оценка выполнения лабораторных работ,  Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)  Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП,</p>
<b>ОК 01.</b>	<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>Текущий контроль:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  заданий на практических занятиях  заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<b>ОК. 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>практических заданий на комплексном экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельность</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b>	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b>	<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>	
<b>ОК 11</b>	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

### ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
<b>ЛР 4</b>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида</p>

	<p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	Индивидуальные беседы
<b>ЛР 5</b>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p> <p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Анкетирования</p> <p>Беседы</p>
<b>ЛР 8</b>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p>
<b>ЛР 10</b>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p> <p>Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф</p>
<b>ЛР 11</b>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

**ПЕРЕЧЕНЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1. Перечень блюд и гарниров из круп, бобовых**

1. Отварной горох с томатом, бобовые со шпиком и луком.
2. Отварная фасоль с луком, тушеная фасоль, стручковая фасоль с орехами и соусом.
3. Пюре из отварного гороха с луком, пюре из отварной фасоли с маслом.
4. Изделия из различных каш
5. Поленты.
6. Начинки из круп, из бобовых.
7. Ризотто, плов овощной, плов сладкий.

**2. Перечень сложных блюд и гарниров из макаронных изделий**

1. Макароны отварные (с маслом, с соусом, с сыром).
2. Запеканки из макарон в яично-молочной смеси.
3. Макаронники, лапшевники.
4. Паста.

**3. Перечень сложных блюд и гарниров из яиц и творога**

1. Вареники ленивые
2. Пудинг запеченный, паровой
3. Мусс из творога
4. Изделия из творога жареные в наплитной посуде, на плоской поверхности, гриле
5. Запеканка
6. Шарики из творога жареные во фритюре
7. Яйца, вареные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
8. Яйца, приготовленные на пару
9. Яичница – глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, луком, помидорами).
10. Яйца, жаренные на плоской поверхности, во фритюре, на гриле
11. Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный) и яичная кашка
12. Яйца фаршированные, запеченные.

**4. Перечень сложных мучных блюд из теста с фаршем и гарниров**

1. Блины гречневые, пшеничные, овсяные, рисовые, сдобные;
2. Блины на пшенной каше; блины гурьевских;
3. Пирог блинчатый;
4. Курник, рыбник, хачапури,
5. Праздничные пироги;
6. Мелкоштучные изделия из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы;
7. Штрудели с фаршами и сладкими начинками
8. Пицца различного ассортимента.

## 5. Сложные супы:

1. Супы –пюре: из овощей, печени, домашней птицы, рыбы, морепродуктов , шампиньонов, спаржи, тыквы с трюфелями
2. Суп-крем.
3. Суп прозрачный из мяса, рыбы.
4. Консоме.
5. Фюме
6. Суп-гуляш.
7. Суп овощной томленный в горшочке.
8. Суп горячий на кефире.
9. Окрошка на кефире.
10. Суп луковый.
11. Минестроне.
12. Шурпа
13. Лагман.

## 6. Гарниры к сложным супам:

1. Клецки из овощной массы.
2. Клецки из кнельной мясной массы.
3. Клецки из кнельной рыбной массы.
4. Клецки из кнельной массы из ракообразных.
5. Кнельной массы из дичи.
6. Кнельной массы из домашней птицы.
7. Гренки запеченные.
8. Чипсы.

## 7. Сложные горячие соусы:

1. Соус голландский (с добавлением белого соуса и без) и его производные (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками).
2. Соус яичный сладкий.
3. Соус bearnaise и его производные (соус с концентрированным мясным бульоном, соус с томатным пюре).
4. Остро-сладкие густые соусы.
5. Соусы из ракообразных.

## 8. Сложные блюда из овощей, грибов и сыра:

1. Овощное ризотто,
2. Картофель Бек.
3. Мисо из овощей.
4. Лук-порей фаршированный.
5. Спагетти из кабачков.
6. Овощи в тесте.
7. Огурцы жареные.
8. Овощи томленные в горшочке.
9. Артишоки фаршированные.
10. Фенхель фаршированный.
11. Спаржа паровой.



12. Муссы паровые и запеченные из овощей.
13. Кнельная масса, запеченная и паровая.
14. Сморчки со сливками.
15. Грибы шиитаке жареные.
16. Закуска из сыра.
17. Сырная тарелка.
18. Сыр жареный.
19. Шарiki из сырной массы, жаренные во фритюре.
20. Гренки, овощи, шампиньоны в жидком фондю из сыра.

## 9. Блюда из рыбы, мяса и из сельскохозяйственной (домашней) птицы:

1. Осетрина отварная целиком или крупным звеном.
2. Лосось припущенный.
3. Лосось, запеченный в фольге.
4. Карп, запеченный в соли.
5. Форель, запеченная в тесте.
6. Филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге.
7. Осетрина на вертеле.
8. Лосось жареный на решетке гриля.
9. Поджарка из осетрины в воке.
10. Осетрина в горшочке.
11. Осетр холодного копчения.
12. Окунь горячего копчения.
13. Рулет из судака горячего копчения.
14. Тельное из судака запеченного в пергаменте.
15. Щука, фаршированная кнельной массой.
16. Зельц из свиной головы.
17. Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности.
18. Стейки жареные до различной степени готовности.
19. Ростбиф жареный на гриле.
20. Миньон из ягненка, каре из ягненка.
21. Грудинка, фаршированная; поросенок жареный.
22. Рулет мясной.
23. Мясо вок.
24. Жиго из баранины.
25. Буженина запеченная.
26. Мясо, запеченное в тесте.
27. Мясо, запеченное в фольге.
28. Суфле из мяса.
29. Тушеные рульки телячьи и свиные.
30. Мясо шпигованное.
31. Тушеные говяжьи хвосты.
32. Мясо в горшочке.
33. Мясо вяленое.
34. Мясо холодного и горячего копчения.
35. Индейка отварная.
36. Утка, томленная в горшочке.
37. Кнели из курицы.
38. Кнельная масса отварная на пару.
39. Куры запеченные на вертеле.
40. Кусочки куриного мяса, запеченные в тесте.

41. Утка и курица, запеченные в тесте целиком.
42. Индейка, жареная целиком.
43. Жареная целиком утиная ножка конфи.
44. Жареная утиная грудка.
45. Гусь, фаршированный яблоками.
46. Утка фаршированная гречневой кашей.
47. Утка вяленая;
48. Утка горячего копчения.