

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»  
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
С. А. Махновский  
февраля 2020 г.

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

программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Магнитогорск, 2020



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>33</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>38</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>	<b>53</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</b>	<b>57</b>
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ</b>	<b>60</b>

# **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 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## **1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Профессиональный модуль 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 относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин и профессиональных модулей:

- ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания
- ОПЦ.08 Охрана труда
- ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

## **1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
-------	--

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<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
<b>ПК 2.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 2.2</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 2.3</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
<b>ПК 2.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 2.5</b>	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
<b>ПК 2.6</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 2.7</b>	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
<b>ПК 2.8</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПО1 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;	У1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за

	<p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>ними;</p> <p>33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>ПО4 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;</p>	<p>У4 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;</p> <p>У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>

	<p>ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов</p>	<p>У7 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
<p>ОК 01</p>		<p>У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; У01.3 определять этапы решения задачи; У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У01.5 составлять план действий; У01.6 определить необходимые ресурсы; У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач; У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У01.9 реализовать составленный план; У01.10 работать в изменяющихся условиях, в том числе в стрессовых; У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p>	<p>301.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 301.2 трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения; 301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 301.4 структуру плана для решения задач; 301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; 301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах; 301.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 301.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>

ОК 02		<p>У02.1 определять задачи для поиска информации;</p> <p>У02.2 определять необходимые источники информации</p> <p>У02.3 планировать процесс поиска;</p> <p>У02.4 структурировать получаемую информацию;</p> <p>У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>У02.7 оформлять результаты поиска;</p>	<p>302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>302.2 приемы структурирования информации;</p> <p>302.3 формат оформления результатов поиска информации;</p>
ОК 03		<p>У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений;</p> <p>У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;</p>	<p>303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>303.2 современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>303.5 основы исследовательской деятельности;</p> <p>303.6 роли и требования смежных профессий;</p>
ОК 04		<p>У04.1 организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя;</p> <p>У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно;</p> <p>У04.5 использовать коммуникационные навыки</p>	<p>304.2 психологические особенности личности;</p> <p>304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов;</p> <p>304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов;</p> <p>304.5 ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений;</p> <p>304.9 принципы, приемы и практики эффективной командной работы;</p> <p>304.10 основы проектной деятельности;</p>

		при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем; У04.8 эффективно работать в команде;	
ОК 05		У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У05.4 использовать стандартный набор коммуникационных технологий; У05.5 проявлять толерантность в рабочем коллективе;	305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации; 305.7 построения устных сообщений; 305.8 правила оформления документов; 305.10 особенности социального и культурного контекста;
ОК 06		У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);	306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; 306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК 07		У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности; У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 307.2 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; 307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; 307.4 пути обеспечения ресурсосбережения;
ОК 09		У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У09.2 использовать современное программное	309.1 современные средства и устройства информатизации; 309.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

		обеспечение;	
ОК 10		У10.3 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	310.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
ОК 11			311.4 порядок выстраивания презентации;

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**2.1 Структура профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.										
															Обучение по МДК				
															в том числе				
									Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Самостоятельная работа	Консультации	лекции, уроки	лабораторные занятия	практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
ПК 2.1, 2.8 ОК .01-07 ОК.09-10	Раздел 1. МДК 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,			4				38	7	7	14		10						
ПК 2.2-2.7 ОК .01-07 ОК.09-11	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		4		4		174	17	13	35	45	16	30	18				
ПК 2.1-2.8 ОК .01-07 ОК.09-11	Учебная практика		3					72								72			
ПК 2.1-2.8 ОК .01-07 ОК.09-11	Производственная (по профилю специальности) практика, час.		4					144									144		
ПК 2.1-2.8 ОК .01-07 ОК.09-11	Экзамен квалификационный	4						12											
	<b>Всего (час):</b>							440	24	20	49	45	26	30	18	72	144		

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Коды компетенций/ осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>МДК. 02.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		6	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</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)	2	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК.01 – 07, ОК 9 -11 У1 – У3, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.3, У10.6 31, 32, 35, 38
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.10, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	<b>Практическое занятие.</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Освоение учебного материала темы с помощью учебной и справочной литературы. Составить конспект лекций по теме: «Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе»	2	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,	<b>Содержание</b>		ПК 2.1, 2.8 ОК.01 – 07, ОК 9 -11
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной	2	У1 – У3, У7

кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</p> <p>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</p>		<p>У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.3, У10.6</p> <p>31, 32, 35, 38</p>
	<p>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p>		<p>301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.10, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>
	<p>Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей</p>	2	

	кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)		
	<b>Самостоятельная работа</b> Освоение учебного материала темы с помощью учебной и справочной литературы. Составить конспект лекций по теме: «Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения»	2	
<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.8 ОК.01 – 07, ОК 9 -11 У4 – У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.3, У10.6 33, 34, 36, 37 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.10, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработка фирменного горячего блюда из рыбы. Оформление акта проработки	3	
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	4	ПК 2.1 ОК.01 – 07, ОК 9 -11 У1, У2, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2,
	Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях доготовочных и с полным циклом. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Организация работы горячего цеха. Назначение, режим работы, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Организация технологического процесса и		

	<p>рабочих мест в суповом и соусных отделениях. Принципы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Микроклимат горячего цеха. Принципы подбора и размещения оборудования в цехе. Инвентарь, инструменты. Организация рабочих мест. Определение численности работников производства. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</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>У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.3, У10.6</p> <p>31, 32</p> <p>301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.10, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>
	<p><b>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b></p> <p>Организация работы кулинарного цеха. Назначение, режим работы, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Организация технологического процесса по производству кулинарной продукции. Принципы подбора и размещения оборудования в цехе. Инвентарь, инструменты. Организация рабочих мест. Выбор температурного режима при хранении сложной кулинарной продукции.</p>	2	
	<p><b>Реализация сложной горячей кулинарной продукции</b></p> <p>Раздача: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды, сервизной. Организация отпуска и бракеража готовой продукции. Выбор вида раздачи. Особенности организации работы в зависимости от типа предприятия, метода обслуживания, режима работы торгового зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда. Организация труда.</p>	2	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха.</p> <p>4 Определение численности работников производства.</p>	4	
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b></p>			

<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.2, ОК 01 – 07, 09 – 11</b>
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: щей, борщей, рассольников, солянок, прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, биски из морепродуктов, супов региональной кухни Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2	У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4
	Щи, борщи, рассольники, солянки. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	2	
Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки лезонов и заправки супов ими	2		

	<p>Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования</p>	2	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (актов проработки, технологических карт).</p>	2	
	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности</p>	4	
	<p><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов с различными гарнирами, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	5	
	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ</p>	2	

	<p><b>Содержание</b></p>		<p><b>ПК 2.3, ОК 01 – 07, 09 – 11</b>  У2, У3, У5, У6, У7  У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6,  У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11,  У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6,  У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4,  У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5,  У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4,  У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3,  У09.1, У09.2, У10.6  33 – 36, 38  301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6,  301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1,  303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4,  304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6,  305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4,  309.1, 310.3, 311.4</p>
<p><b>Тема 2.2.</b>  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции  Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.  Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.  Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов</p>	<p>2</p>	<p><b>ПК 2.3, ОК 01 – 07, 09 – 11</b>  У2, У3, У5, У6, У7  У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6,  У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11,  У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6,  У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4,  У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5,  У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4,  У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3,  У09.1, У09.2, У10.6  33 – 36, 38  301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6,  301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1,  303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4,  304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6,  305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4,  309.1, 310.3, 311.4</p>

	<p>обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p> <p><b>Лабораторная работа</b> Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</li> <li>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</li> </ul>	<p>2</p> <p>4</p>	<p><b>ПК 2.3, ОК 01 – 07, 09 – 11</b> У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ</p>	2	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3, ОК 01 – 07, 09 – 11</b>

<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p>	<p>1</p>	<p>У2, У3, У5, У6, У7  У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6,  У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11,  У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6,  У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4,  У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5,  У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4,  У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3,  У09.1, У09.2, У10.6  33 – 36, 38  301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6,  301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1,  303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4,  304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6,  305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4,  309.1, 310.3, 311.4</p>
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>2</p>	

	региональной кухни		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ	2	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.4, ОК 01 – 07, 09 – 11</b> У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов горячих	4	

	<p>блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
	<p><b>Лабораторное занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<b>4</b>	
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ</p>	<b>3</b>	
<p><b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b> Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка,</p>	<b>2</b>	<p><b>ПК 2.5</b> <b>ОК 01 – 07, 09 – 11</b> У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4</p>

	<p>подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p> <p>Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий лабораторных работ</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>4</b></p>	
	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<p><b>4</b></p>	<p><b>ПК 2.5, ОК 01 – 07, 09 – 11</b>  У2, У3, У5, У6, У7  У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6,  У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11,  У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6,  У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4,  У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5,  У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4,  У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3,  У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовка к лабораторным работам. Составление</p>	<p><b>4</b></p>	<p>33 – 36, 38</p>

	технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ		301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4
<b>Тема 2.6</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.6</b> <b>ОК 01 – 07, 09 – 11</b> У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2	

	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	2	
	<p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	1	
	<p><b>Тематика практических занятий , лабораторных работ</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>	4	
	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ</p>	4	

	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p>	1	<p><b>ПК 2.7</b>  <b>ОК 01 – 07, 09 – 11</b>  У2, У3, У5, У6, У7  У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6  33 – 36, 38  301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4</p>
<p><b>Тема 2.7</b>  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из</p>	2	

	рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>12</b>	<b>ПК 2.6, ОК 01 – 07, 09 – 11</b> У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4
<b>Тема 2.8</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной	<b>2</b>	<b>ПК 2.7</b> <b>ОК 01 – 07, 09 – 11</b> У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4

	<p>целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>		
	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4	
<b>Курсовая работа</b>		<b>30</b>	
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>  <b>Тематика занятий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</li> <li>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</li> <li>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</li> </ol>		<b>30</b>	<p><b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ОК 01 – 07, 09 – 11</b>  У2, У3, У5, У6, У7  У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6,  У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11,  У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6,  У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4,  У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5,  У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4,  У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3,  У09.1, У09.2, У10.6</p>

<p>форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:  - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),  - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</p> <p>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p><i>Защита курсовой работы.</i></p>		<p>33 – 36, 38  301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4</p>
<p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> <li>4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li> <li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li> <li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li> <li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</li> <li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li> <li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li> <li>10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</li> <li>11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</li> <li>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</li> <li>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li> <li>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</li> <li>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</li> <li>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</li> <li>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</li> <li>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</li> </ol>		

<p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</li> </ol>	72	ПО1-ПО7

ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

<p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol>	<p><b>144</b></p>	<p>ПО1 – ПО7</p>
<p><b>Экзамен квалификационный</b>  <b>Всего</b></p>	<p><b>12</b>  <b>440</b></p>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л) Ванны моечные двухцекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Столы профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Микроволновая печь Сковорода порционная стальная Миксер-барбекю UFESA BB 24 Сковороды d=280/50, d=240/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSTAHL Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА6-1/1ВМ; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMA Печь микроволновая SAMSUNG; Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4 Слайсер AIRHOT SL 250 Соковыжималка, Соковыжималка шнековая JAU SJ-200 Кастрюли стальные, эмалированные, алюм. различной емкости Кастрюля 2л. нерж. тройное дно d190, h80, индукция LUXSHAHL, Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHAHL, Кастрюля 5л нерж. тройное дно d235, h130, индукция LUXSHAHL Гастроемкости EKSI 11020E (1/1 h 20мм), EKSI 13020E (1/3 h 20мм), EKSI 13065E (1/3 h 65мм); Гастроемкости сталь нерж. Н 6,5, L 53, В 32.5 см металлич.,

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	<p>Н 2, L 53, В 32.5 см металл.</p> <p>Миксер "Kenwood"; Миксер В5; Миксер планетарный GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погруженный TEFAL; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470;</p> <p>Шкаф жарочный (пекарский)</p> <p>Наборы ножей для карвинга</p> <p>Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000М;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Блендер Hamitoh Beasn ННВ 250S-CE</p> <p>Измельчитель Bosch MMR 08A1</p> <p>Кофемолка электрическая Ладомир;</p> <p>Морозильная камера "Орск 115 ";</p> <p>Морозильная камера "Стинол";</p> <p>Посудомоечная машина "Fagor" Fl-30</p> <p>Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски</p> <p>Холодильник "Атлант 2823,80 ";</p> <p>Холодильник Nord 431-7-010</p> <p>Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC</p> <p>Мясорубка "Консар" МЕМ-12Е; Мясорубка GASTRORAG ТС 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic";</p>
<p>помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки</p>	<p>Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования/спортивного оборудования</p>	<p>Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.</p>

### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

#### Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

1. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=283501>

#### Дополнительные источники:

3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 - <http://znanium.com/catalog/product/518473>
4. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true>. - Макрообъект
5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=272162>
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=114951>

#### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [https://www.pitportal.ru/samples\\_docs/](https://www.pitportal.ru/samples_docs/)

#### Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

Система расчётов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
ШефЭксперт	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-757-17 от 27.06.2017	27.07.2018
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-593-16 от 20.05.2016	20.05.2017
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1421-15 от 13.07.2015	13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2007	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-1347-17 от 20.12.2017	21.03.2018
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-1481-16 от 25.11.2016	25.12.2017
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-2026-15 от 11.12.2015	11.12.2016

### 3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<p>Текст задания:</p> <p>Составить конспект по теме: «Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе»</p> <p>Цель: закрепление и углубление знаний</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для этого студенту необходимо поработать с учебной и специальной литературой, провести работу с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Методические рекомендации для составления конспекта:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Определите цель составления конспекта.</li><li>2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.</li><li>3. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты и определите, что именно следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.</li><li>4. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.</li><li>5. В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания).</li><li>6. Как оформить конспект?</li></ol> <p>Материал в конспекте должен читаться легко и быстро. Для этого необходимо использовать тетради с широким форматом страниц, вести запись достаточно крупными буквами.</p> <p>Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы "ступеньками" подобно пунктам и подпунктам плана. Главную информацию следует выделять в самостоятельные абзацы, фиксируя ее более крупными буквами или цветными чернилами, а подчиненность тем и заголовков - при помощи уступов. Основные темы целесообразно</p>

		<p>пронумеровать римскими цифрами, а подчиненные им разделы - арабскими или буквами. Удобочитаемый конспект содержит не более семи пунктов на странице.</p> <p>Применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение.</p> <p>Например, если вы пользуетесь синими чернилами для записи конспекта, то: красным цветом - подчеркивайте названия тем, пишите наиболее важные формулы; черным - подчеркивайте заголовки подтем, параграфов, и т.д.; зеленым - делайте выписки цитат, нумеруйте формулы и т.д. Для выделения большей части текста используется отчеркивание.</p> <p>Для быстрой записи текста можно придумать условные знаки. Таких знаков не должно быть более 10-15.</p> <p>Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.</p> <p>Больше рисуйте схем. Это дает наглядность, обеспечивает структурирование материала, лучшее его запоминание.</p> <p>Конспект должен иметь широкие поля для заметок.</p> <p>Используйте реферативный способ изложения (например: "Автор считает...", "раскрывает...").</p> <p>Собственные комментарии, вопросы, раздумья располагайте на полях.</p> <p><i>Формы контроля:</i> текущий контроль, проверка конспекта</p> <p>Критерии оценки: уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта/</p>
2	<p><b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p>Текст задания: Составить конспект по теме: «Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения»</p> <p>Цель: закрепление и углубление знаний</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для этого студенту необходимо поработать с учебной и специальной литературой, провести работу с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Критерии оценки: уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта</p>
	<p><b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p>Задание: Разработка фирменного горячего блюда из рыбы. Оформление акта проработки</p> <p>Цель: закрепление и углубление знаний</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для выполнения задания необходимо пользоваться Сборниками рецептов блюд и кулинарных</p>

		<p>изделий Оформите расчеты в таблице</p> <table border="1" data-bbox="689 151 2078 339"> <thead> <tr> <th data-bbox="689 151 869 300">Перечень сырья</th> <th data-bbox="869 151 1055 300">Вид обработки</th> <th data-bbox="1055 151 1283 300">Используемое оборудование и инвентарь</th> <th data-bbox="1283 151 1429 300">Масса брутто</th> <th data-bbox="1429 151 1655 300">Отхода при механической обработки</th> <th data-bbox="1655 151 1787 300">Масса нетто</th> <th data-bbox="1787 151 1957 300">Потери при тепловой обработки</th> <th data-bbox="1957 151 2078 300">Выход</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="689 300 869 339"></td> <td data-bbox="869 300 1055 339"></td> <td data-bbox="1055 300 1283 339"></td> <td data-bbox="1283 300 1429 339"></td> <td data-bbox="1429 300 1655 339"></td> <td data-bbox="1655 300 1787 339"></td> <td data-bbox="1787 300 1957 339"></td> <td data-bbox="1957 300 2078 339"></td> </tr> </tbody> </table>	Перечень сырья	Вид обработки	Используемое оборудование и инвентарь	Масса брутто	Отхода при механической обработки	Масса нетто	Потери при тепловой обработки	Выход																																				
Перечень сырья	Вид обработки	Используемое оборудование и инвентарь	Масса брутто	Отхода при механической обработки	Масса нетто	Потери при тепловой обработки	Выход																																							
	<p><b>Тема 2.1</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p><b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p><b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p><b>Тема 2.6</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ</p> <p>Задание 1</p> <p>Оформите технологическую карту</p> <p style="text-align: center;"><i>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____</i></p> <p>Наименование кулинарного изделия (блюда):</p> <p>Номер рецептуры:</p> <p>Наименование сборника рецептов:</p> <p>-----Т-----</p> <table border="1" data-bbox="689 957 2078 1396"> <thead> <tr> <th data-bbox="689 957 940 997">Наименование сырья</th> <th data-bbox="940 957 1120 997">1 порц.</th> <th data-bbox="1120 957 1344 997">Расход сырья и полуфабрикатов</th> <th data-bbox="1344 957 1635 997">100 порц.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="689 997 940 1037">+-----Т-----+</td> <td data-bbox="940 997 1120 1037"></td> <td data-bbox="1120 997 1344 1037"></td> <td data-bbox="1344 997 1635 1037"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1037 940 1077"> </td> <td data-bbox="940 1037 1120 1077"> </td> <td data-bbox="1120 1037 1344 1077"> </td> <td data-bbox="1344 1037 1635 1077"> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1077 940 1117">+-----Т-----+</td> <td data-bbox="940 1077 1120 1117"></td> <td data-bbox="1120 1077 1344 1117"></td> <td data-bbox="1344 1077 1635 1117"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1117 940 1157"> </td> <td data-bbox="940 1117 1120 1157"> </td> <td data-bbox="1120 1117 1344 1157"> </td> <td data-bbox="1344 1117 1635 1157"> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1157 940 1197"> брутто, г  нетто, г  брутто, кг нетто, кг </td> <td data-bbox="940 1157 1120 1197"></td> <td data-bbox="1120 1157 1344 1197"></td> <td data-bbox="1344 1157 1635 1197"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1197 940 1236">+-----+-----+-----+-----+</td> <td data-bbox="940 1197 1120 1236"></td> <td data-bbox="1120 1197 1344 1236"></td> <td data-bbox="1344 1197 1635 1236"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1236 940 1276"> </td> <td data-bbox="940 1236 1120 1276"> </td> <td data-bbox="1120 1236 1344 1276"> </td> <td data-bbox="1344 1236 1635 1276"> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1276 940 1316">+-----+-----+-----+-----+</td> <td data-bbox="940 1276 1120 1316"></td> <td data-bbox="1120 1276 1344 1316"></td> <td data-bbox="1344 1276 1635 1316"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1316 940 1356"> </td> <td data-bbox="940 1316 1120 1356"> </td> <td data-bbox="1120 1316 1344 1356"> </td> <td data-bbox="1344 1316 1635 1356"> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 1356 940 1396">+-----+-----+-----+-----+</td> <td data-bbox="940 1356 1120 1396"></td> <td data-bbox="1120 1356 1344 1396"></td> <td data-bbox="1344 1356 1635 1396"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	1 порц.	Расход сырья и полуфабрикатов	100 порц.	+-----Т-----+								+-----Т-----+								брутто, г  нетто, г  брутто, кг нетто, кг				+-----+-----+-----+-----+								+-----+-----+-----+-----+								+-----+-----+-----+-----+			
Наименование сырья	1 порц.	Расход сырья и полуфабрикатов	100 порц.																																											
+-----Т-----+																																														
+-----Т-----+																																														
брутто, г  нетто, г  брутто, кг нетто, кг																																														
+-----+-----+-----+-----+																																														
+-----+-----+-----+-----+																																														
+-----+-----+-----+-----+																																														



## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

### 4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства
<b><i>Практический опыт в</i></b>	
ПО1 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;	формализованное наблюдение и оценка результатов на учебной практике, экзамен квалификационный
ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	
ПО4 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;	
<b><i>Умения</i></b>	
У01.8оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ, экзамен квалификационный
У2 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ, экзамен квалификационный
У3 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У4 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 02.1 определять задачи для поиска информации У 03.2 применять современную научную	формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ, экзамен квалификационный

<p>профессиональную терминологию</p>	
<p>У5 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;</p> <p>У6 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У 05.1 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>У 10.4 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ, экзамен квалификационный</p>
<p>У7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ, экзамен квалификационный</p>
<p>У 07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ, экзамен квалификационный</p>
<p>У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У 09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>У 09.2 использовать современное программное обеспечение</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ, экзамен квалификационный</p>
<p><b>Знания</b></p>	
<p>З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>З 01.6 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ -устный опрос (фронтальный), экзамен квалификационный</p>
<p>З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ, экзамен квалификационный</p>
<p>З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>З 02.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий, экзамен квалификационный</p>

3 03.2 современная научная и профессиональная терминология.	
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 04.2 основы проектной деятельности 3 05.2 правила оформления документов и построения устных сообщений 3 10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 3 11.4 порядок выстраивания презентации	формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий защита презентаций экзамен квалификационный
35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий -устный опрос (фронтальный), экзамен квалификационный
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 06.2 значимость профессиональной деятельности по специальности 3 07.3 пути обеспечения ресурсосбережения	формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ -устный опрос (фронтальный), экзамен квалификационный
37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3 09.1 современные средства и устройства информатизации 3 09.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий, экзамен квалификационный
38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий, экзамен квалификационный

#### 4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен Дифференцированный зачет	3,4
УП.02	Учебная практика	Комплексный зачет	3
ПП.02	Производственная практика	Комплексный зачет	4
ПМ.02		Экзамен квалификационный	4

##### 4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
---------------------	---

<p>ПО1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p><b>задания по практике</b></p>
<p>ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>Практико – ориентированные задания экзамена Задание 1 <i>1.Провести адаптацию рецептуры горячего блюда и составить акт проработки</i></p>
<p>весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4 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;</p> <p>ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p> <p>У1 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;</p> <p>У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и</p>	<p><b>Теоретические вопросы экзамена</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.) Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования</p> <p><b>Дифференцированный зачет по МДК 02.01</b> <i>Практические задания</i> <i>Решить производственные ситуации</i> 1.Определить потери, полученные при приготовлении 25 порций яичной каши натуральной, если при ее приготовлении использовалось мелкое яйцо массой брутто 36 г.</p>

<p>рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных</p>	<p>2. При контрольной проверке в горячем цехе было 3 кг яиц без скорлупы, приготовленных для омлета натурального. Какое количество яиц в штуках было израсходовано поваром, если использовалось яйцо средней массой 46 г?</p> <p>3. Определить количество продуктов в 10 кг омлетной смеси по I колонке Сборника рецептур, если для ее приготовления использовалось яйцо массой брутто 55 г. Определить потери, полученные при тепловой обработке при приготовлении омлета натурального.</p> <p><b><i>дифференцированный зачет по МДК 02.02: защита курсовой работы</i></b></p>
--	---

<p>изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	
--	--

### Критерии оценки дифференцированного зачета/экзамена

–«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

–«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

–«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

### Критерии оценки курсовой работы

Код и наименование компетенций	Код и наименование ОПОР (основных показателей оценки результата)	Оценка (положительная – 1/ отрицательная – 0)		
		Выполнение КП (КР)	Защита КП (КР)	Интегральная оценка ОПОР как результатов

				выполнения и защиты КП (КР)
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	ОПОР 2.1.1 организация рабочего места для приготовления горячих блюд	1	0	1
	ОПОР 2.1.2 подбор оборудования и инвентаря	...	...	...
	ОПОР 2.1.3 безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	0	1	1
	ОПОР 2.1.4 обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы			
	ОПОР 2.1.5 выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения			
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.2.1 организация процессов приготовления супов сложного ассортимента	1	1	1
	ОПОР 2.2.2 ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента	0	0	0
	ОПОР 2.2.3 оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента			
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	ОПОР 2.3.1 организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.3.2 ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом			

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.3.3 оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
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	ОПОР 2.4.1 организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.4.2 ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.4.3 оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ОПОР 2.5.1 организация процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.5.2 ведение процессов приготовления горячих блюд из яиц,			

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.5.3 оформление и подготовка 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	ОПОР 2.6.1 организация процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.6.2 ведение процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.6.3 оформление и подготовка 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, кролика	ОПОР 2.7.1 организация процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.7.2 ведение			

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.7.3 оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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	ОПОР 2.8.1 разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.8.2 оформление технологической документации			
	ОПОР 2.8.3 владение навыками в презентации результатов проработки			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста			
	ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.			
	ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач.			
	ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»			
	ОПОР 01.5 Демонстрирует			

	навыки работы в профессиональной и смежных сферах.			
	ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий			
	ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях			
	ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию			
	ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями			
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности			
	ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией			
	ОПОР 03.3 Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования			
	ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности			
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке			
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и			

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	значимость будущей профессии			
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности			
	ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности			
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 09.1 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.			
	ОПОР 09.2 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.			
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОПОР 10.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языках			
	ОПОР 10.2 Переводит (о словарем) тексты профессиональной направленности			
	ОПОР 10.3 Извлекает необходимую информацию из инструкций и руководств по профессиональной тематике			
max количество оценок				
количество положительных оценок				
% положительных оценок				

Оценка в универсальной шкале оценок	
-------------------------------------	--

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

#### 4.2.2 Экзамен квалификационный

##### Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

Код ПК/ ОК	Оценочные средства				
<b>ПК 2.1 – 2.8</b> <b>ОК 01 – 07, 09 – 11</b>	<p><b>Задание 1</b></p> <p>Инструкция:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Внимательно прочитайте задание.</li> <li>Вы можете воспользоваться:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;</li> <li>-Справочником руководителя общественного питания.</li> </ul> </li> <li>Время выполнения задания – <u>180 мин</u></li> </ol> <p>Текст задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработать блюда с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> <li>- Произвести расчет сырья для приготовления блюда, оформить технологическую карты;</li> <li>- Организовать рабочее место по приготовлению блюда;</li> <li>- Приготовить полуфабрикаты</li> <li>-Приготовить блюда</li> <li>-Довести до вкуса</li> <li>- Провести оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям;</li> </ul> <p><i>Исходные данные:</i></p> <p><b>Технологическая карта приготовления блюд</b></p> <hr/> <p><i>Трудоемкость работ: 1.5 час. на чел</i></p> <p><i>Исполнители: 20чел.</i></p> <p><i>Специальность и разряд каждого:</i></p> <p><i>Повар 3разряда</i></p>				
	Перечень работ	Место выполнения	Специальность и разряд	Трудоемкость чел./час	Оборудование
	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	15мин	Студент выбирает сам в

	безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов				<i>соответстви и с заданием</i>
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>30мин</i>	
	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>15мин</i>	
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Приготовление полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>120мин</i>	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Приготовление блюд	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>60мин</i>	
	Оценка качества блюд	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Порционирование	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Охлаждение и замораживание блюд по необходимости	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Выбор, размещение на рабочем месте	Учебная кухня	<i>Повар 3</i>	<i>20мин</i>	

оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов	ресторана	<i>разряда</i>		
Проведение текущей уборки рабочего места	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>20мин</i>	

**Критерии оценки**

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата (ОПОР)</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>
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	ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для приготовления горячих блюд	
	ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд	
	ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы	
	ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента	
	ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента	
	ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных	

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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		ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК2.5 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		ОПОР 2.5.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.5.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.5.3 Оформление и подготовка 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		ОПОР 2.6.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

	подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.6.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.6.3 Оформление и подготовка 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.7.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.7.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.7.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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	ОПОР 2.8.1 Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 2.8.2 Оформление технологической документации	
		ОПОР 2.8.3 Презентация результатов проработки рецептур	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста	
		ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой	

	деятельности, применительно к различным контекстам.	для решения задачи и/или проблемы.	
		ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач.	
		ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»	
		ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.	
		ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий	
		ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.	
	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях	
		ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию	
		ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями	
	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	
		ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией	
		ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности	
		ОПОР 03.5 Осваивает дополнительные образовательные программы.	
	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли	
		ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
		ОПОР 04.4 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.	

	клиентами.		
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Демонстрирует владение основами ораторского искусства	
		ОПОР 05.2 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	
		ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии	
		ОПОР 06.5 Составляет свою профессиограмму.	
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях., эффективно взаимодействовать в чрезвычайных ситуациях.	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
		ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 09.1 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.	
		ОПОР 09.2 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 09.3 Соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной	ОПОР 10.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке.		

	документацией на государственном и иностранном языке.																			
	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОПОР 11.1 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере																		
		ОПОР 11.2 Презентует коммерческую идею																		
	тах количество оценок																			
	количество положительных оценок																			
	% положительных оценок																			
	Оценка в универсальной шкале оценок																			
<p>Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Процент результативности (правильных ответов)</th> <th colspan="2">Качественная оценка уровня подготовки</th> </tr> <tr> <th>балл (отметка)</th> <th>вербальный аналог</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 ÷ 100</td> <td>5</td> <td>отлично</td> </tr> <tr> <td>80 ÷ 89</td> <td>4</td> <td>хорошо</td> </tr> <tr> <td>70 ÷ 79</td> <td>3</td> <td>удовлетворительно</td> </tr> <tr> <td>менее 70</td> <td>2</td> <td>неудовлетворительно</td> </tr> </tbody> </table>				Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки		балл (отметка)	вербальный аналог	90 ÷ 100	5	отлично	80 ÷ 89	4	хорошо	70 ÷ 79	3	удовлетворительно	менее 70	2	неудовлетворительно
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки																			
	балл (отметка)	вербальный аналог																		
90 ÷ 100	5	отлично																		
80 ÷ 89	4	хорошо																		
70 ÷ 79	3	удовлетворительно																		
менее 70	2	неудовлетворительно																		

**АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ**

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1.</b>		
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления		
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.	Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах).	1.Группа обсуждает, по каким признакам можно классифицировать продукцию. 2.Каждый студент составляет схему классификации. 3.Проверка и обсуждение составленных схем.
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)	Работа в микрогруппах	1.Разделиться на микрогруппы 1.Получение задания 2.Обсуждения и решение ситуаций в микрогруппах 3.Обсуждение в группе
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1</b>		
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента		
Прозрачные супы (консоле): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	Мозговой штурм «Сравнительная характеристика прозрачных супов»	Основываясь на знании теоретического материала и предположениях выдвигаемых студентами группы: 1.Сравнить супы по рецептуре технологии приготовления, правила подачи. 2. Заполнить таблицу
Лабораторные работы: Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с	Работа в микрогруппах	1.Разделиться на микрогруппы 2. Составить технологическую карту 3. Получить сырье 4. Повторить теоретический материал

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
различными гарнирами, крем-супов		5. Приготовить блюда 6. Провести оценку качества приготовленных блюд
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента		
Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	Проблемная лекция	Обозначить: 1. Принципы подбора сложных горячих соусов к блюдам. 2. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. 3. Правила соусной композиции горячих соусов.
Практическое занятие № 2 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	Анализ конкретных ситуаций	Работа в группах: 1. Получение задания 2. Обсуждения и решение ситуаций в микрогруппах 3. Обсуждение в группе
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	Коллективная мыслительная деятельность Работа в микрогруппах	1. Разделиться на микрогруппы 2. Составить технологическую карту 3. Получить сырье 4. Повторить теоретический материал 5. Приготовить блюда 6. Провести оценку качества приготовленных блюд
Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных	Анализ конкретных ситуаций	Работа в группах: 1. Получение задания 2. Обсуждения и решение ситуаций в микрогруппах 3. Обсуждение в группе

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
<b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		
<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Анализ конкретных ситуаций	Работа в группах: 1.Получение задания 2.Обсуждения и решение ситуаций в микрогруппах 3.Обсуждение в группе
<b>Тема 2.6</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	Самостоятельная работа по заполнению рабочей тетради	Основываясь на теоретические знания заполнить рабочую тетрадь предоставленную преподавателем
Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы	Мыслительная деятельность	Используя ранее изученный теоретический материал разработать фирменное блюдо из нерыбного водного сырья: 1.расчитать рецептуру 2.составить схему приготовления 3.расчитать пищевую и энергетическую ценность 4. составить технико-технологическую карту
<b>Тема 2.7</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Урок презентация	1. Студенты готовят блюда разработанные ранее. 2. Презентация приготовленного блюда
<b>Тема 2.8</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Ролевая игра	1. Делятся на подгруппы 2. Распределяют роли (технолог, бригадир, повара, посетители) 3. Готовят блюда 4. Проводят дегустацию 5. Проходит обсуждение блюд и четкость выполнения своих ролей
Практическое занятие № 7 Расчет сырья для блюд из птицы с учетом категории, способа разделки продуктов для гарнира с учетом сезона. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из птицы.	Анализ производственных ситуаций	Работа в группах: 1. Получение задания 2. Обсуждения и решение ситуаций в микрогруппах 3. Обсуждение в группе
<b>8. Приготовление сложных блюд из яиц и творога.</b>		
Практическое занятие № 8 Расчет сырья для блюд из яиц и творога с учетом веса яиц, норм взаимозаменяемости продуктов. Оценка качества и безопасности блюд из яиц творога и сыра.	Анализ производственных ситуаций	Работа в группах: 1. Получение задания 2. Обсуждения и решение ситуаций микрогруппах 3. Обсуждение в группе
Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы	Урок-конференция	Студенты готовят самостоятельно доклады, рефераты, презентации. Зачитывают их. Группа обсуждает выявляет особенности сервировки подачи с учетом формы обслуживания

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания		
Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	Круглый стол (исследовательская работа в микрогруппах)	Преподаватель ставит задачу перед студентами: «Подобрать посуду приборы для подачи блюд из птицы». Каждая микрогруппа самостоятельно сервирует столы для подачи блюд из птицы. На уроке обсуждаются сервировку каждой группы, проходит дискуссия.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**МДК. 02.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

<b>Разделы/темы</b>	<b>Темы практических/лабораторных занятий</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Требования ФГОС СПО (уметь)</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Практическая работа 1.</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<b>4</b>	<b>ПК 2.1</b> У1, У2, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<b>2</b>	<b>ПК 2.1, ПК 2.8</b> У1, У2, У4 - У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Практическое занятие 3.</b> 3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха. 4 Определение численности работников производства.	<b>4</b>	<b>ПК 2.1</b> У1, У2, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
<b>ИТОГО</b>		<b>10</b>	

**МДК 02.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

<b>Разделы/темы</b>	<b>Темы практических/лабораторных занятий</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Требования ФГОС СПО (уметь)</b>
<b>Тема 2.1</b>	<b>Практическое занятие 1.</b>	<b>2</b>	<b>ПК 2.1,</b>

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)		<b>ПК 2.2</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов с различными гарнирами, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	5	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Практическое занятие 2</b> Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	<b>ПК 2.1, ПК 2.3</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2,
	<b>Лабораторная работа 3</b> Приготовление, кулинарное	4	

	<p>назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.;</li> <li>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</li> </ul>		<p>У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p><b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента ...</p>	<p><b>Практическое занятие 3.</b> Адаптация рецептов горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<b>4</b>	<p><b>ПК 2.3, ПК 2.4</b> У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p><b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<b>4</b>	
<p><b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога,</p>	<p><b>Практическое занятие 4.</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в</p>	<b>4</b>	<p><b>ПК 2.1, ПК 2.5</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4,</p>

сыра, муки сложного ассортимента	соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4,
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>4</b>	У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
<b>Тема 2.6</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Практическое занятие 5.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>4</b>	<b>ПК 2.1, ПК2.6</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5,
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>4</b>	У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6

<p><b>Тема 2.7</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p><b>Лабораторная работа 6-8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<p><b>12</b></p>	<p><b>ПК 2.1, ПК 2.7</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p><b>Тема 2.8</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p><b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<p><b>4</b></p>	<p><b>ПК 2.1, ПК 2.7</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p><b>ИТОГО</b></p>	<p><b>71</b></p>		

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
1	МДК 02.01 Дифференцированный зачет	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК.01 – 07, ОК 9 -11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У3, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.3, У10.6 31, 32, 35, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.10, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4	<b>Вопросы дифференцированного зачета</b>	1. Практические задания
2	МДК 02.02 Экзамен Дифференцированный зачет	ПК 2.2 – ПК 2.7 ОК 01 – 07, 09 – 11 ПО 01 – ПО 07 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7,	<b>Вопросы экзамена</b>	1. Теоретические вопросы  2. Практико-ориентированные задания

		301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.4		
<b>№ 3</b>		ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК.01 – 07, ОК 9 -11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.3, У10.6 31, 32, 35, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.10, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4	<b>Дифференцированный зачет</b>	Защита курсовой работы
<b>4</b>	Учебная практика Комплексный зачет	ПО 01 – ПО 07	<b>Задание на практику</b>	1. Отчет по практике
<b>5</b>	Практика производственная (по профилю специальности) Комплексный зачет	ПО 01 – ПО 07	<b>Задание на практику</b>	1. Отчет по практике
<b>№6</b>	Допуск к экзамену/	ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК.01 – 07, ОК 9 -11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2,	<b>Портфолио:</b>	1. Выполненная самостоятельная работа 2. Практические/лабораторные работы

		<p>У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.3, У10.6 31, 32, 35, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.10, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>		
<b>6</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>	<p>ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК.01 – 07, ОК 9 -11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.3, У10.6 31, 32, 35, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.10, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>	<b>Экзаменационные билеты</b>	Типовые практико-ориентированные задания

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции: всего – 440 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов; в форме практической подготовки – 263 часов; самостоятельной работы обучающегося – 24 часа; учебной практики – 72 часов; в форме практической подготовки – 72 часов; производственной (по профилю специальности) практики – 144 часов. в форме практической подготовки – 144 часов по МДК 02.01 -31 час, в форме практической подготовки -2 часа; по МДК 02.02 -139 часов, в форме практической подготовки -45 часов.	16.09.2020 г. Протокол № 1	
2	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол № 1	
3	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ), для практической подготовки. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые; Диaproектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО ( <a href="https://www.calculate-linux.org/ru/">https://www.calculate-linux.org/ru/</a> ), срок действия: бессрочно MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое ( <a href="https://www.7-zip.org/">https://www.7-zip.org/</a> ),	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		срок действия: бессрочно		
4	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ), для практической подготовки. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзаны"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол";	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Мясорубка "Koncar" MEM-12E;  Мясорубка GASTRORAG TC 12;  Мясорубка ТМ-32 с купатницей;  Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;  Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей);  Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;  Посудомоечная машина "Fagor";  Расстоечная камера XL091;  Слайсер AIRHOT SL 250;  Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;  Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;  Стол профессиональный СП-2/1500/600;  Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  Шкаф холодильный;  Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВGC;  Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;  Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  Приборы столовые;  Банкетный текстиль  Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ), для практической подготовки.</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;  Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые;  Диапроектор;  MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021  MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (<a href="https://www.calculate-linux.org/ru/">https://www.calculate-linux.org/ru/</a>), срок действия: бессрочно  MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно  7 Zip свободно распространяемое (<a href="https://www.7-zip.org/">https://www.7-zip.org/</a>), срок действия: бессрочно</p>		
5	ПМ.02 Экзамен квалификационный	<p>Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)  Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;  Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л);  Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

	<p>сифоном;  Весы кухонные Maxwell MW-1451;  Весы ВНЦ – 10;  Коврики диэлектрические;  Плита "Мечта" электрическая;  Столы профессиональные СП-2/1500/600;  Тостер;  Фритюрница;  Холодильник "Юрюзань";  Электроплита ПЭ-4Ш;  Блендер DEXP SX-100;  Гастроёмкости;  Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;  Кофемолка BOSCH МКМ;  Кофемолки электрические Ладомир;  Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO;  Миксер погружной TEFAL;  Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;  Миксер-барбекю UFESA ВВ 24;  Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;  Соковыжималка;  Соковыжималки Endeвер Sigma-65;  Столы рабочие островные СПО 18/600;  Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);  Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая,  пластик MATFER;  Тостер;  Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-  V300;  Фритюрница;  Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;  Фритюрницы Kitfort КТ-2009;  Холодильник "Полюс";  Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик;  Шинковка ручная BIMATEK U;  Шинковка ручная MOULINEX;  Блендер "KENWOOD" BL 745;  Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE;  Весы ВТ-15 электронные;  Весы лабораторные ET-1000М;  Весы электронные "ВР-4149-10 БР";  Машина тестомесильная HWH В10;  Миксер "Kenwood";  Миксер В5 (360x290x450мм.18кг);  Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-  4,6л);  Морозильная камера "Стинол";  Мясорубка "Консар" MEM-12Е;  Мясорубка GASTRORAG TC 12;  Мясорубка ТМ-32 с купатницей;  Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;  Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без  гастроёмкостей);  Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;  Посудомоечная машина "Fagor";  Расстоечная камера XL091;  Слайсер AIRHOT SL 250;  Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;  Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;  Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p>		
--	---	--	--

		Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: столовые; Банкетный текстиль		
6	4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью: «Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».	16.09.2020 г. Протокол № 1	
7	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г. Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: <b>Основная литература</b> 1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. -- ISBN 978-5-4468-8850-4.- Режим доступа: <a href="https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904">https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904</a> . 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. <a href="https://znanium.com/read?id=358198">https://znanium.com/read?id=358198</a> 3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358232">https://znanium.com/read?id=358232</a> <b>Дополнительная литература</b> 1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-00091-119-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znanium.com/read?id=257361">https://new.znanium.com/read?id=257361</a> 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=358427">https://znanium.com/read?id=358427</a>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=358374">https://znanium.com/read?id=358374</a></p> <p>4. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&amp;view=true</a> – Макрообъект.</p>		
--	--	---	--	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС ZNANIUM.com К-44-21 от 12.07.2021 г. ООО Знаниум с 01.09.2021 по 31.08.2022 г. п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <p>1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. <a href="https://znanium.com/read?id=358198">https://znanium.com/read?id=358198</a></p> <p>2. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358158">https://znanium.com/read?id=358158</a></p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=369787">https://znanium.com/read?id=369787</a></p> <p>2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=114951">https://new.znanium.com/read?id=114951</a></p>	08.09.2021 г. Протокол № 1	