

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

**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  
«профессионального учебного цикла»  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:  
**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**  
Форма обучения  
очная на базе основного общего образования

**Магнитогорск, 2024**

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» разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

### **ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель Н.Н. Колесникова  
Протокол № 5 от «31» января 2024г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «21» февраля 2024г.

### **Разработчик:**

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»  
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Марина Александровна  
Ильина

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	47
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	61
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	68
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	69

# **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:

- ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОП.03 Техническое оснащение и организация производства предприятий питания
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

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

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

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<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.
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые общие компетенции интегрированы с заявляемыми организацией-работодателем обобщенными поведенческими моделями специалиста на рабочем месте (корпоративными компетенциями):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>КК 1</b>	Планирование и организация деятельности
<b>КК 2</b>	Профессиональная мобильность
<b>КК 3</b>	Открытость новому

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ПК/ ОК</b>	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
-----------------------	---------------------------------	-----------	-----------

<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8</p>	<p>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;</p>	<p>У1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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>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;</p>	<p>У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</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; 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</p>	<p>У7 организовывать их упаковку</p>	<p>36 способы сокращения потерь</p>

	готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов	на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	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
ОК 01		<p>Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Уо 01.03 определять этапы решения задачи;</p> <p>Уо 01.04 составлять план действий;</p> <p>Уо 01.05 определять необходимые ресурсы;</p> <p>Уо 01.06 реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.07 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>Уо 01.08 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Зо 01.04 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p>
ОК 02		<p>Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;</p> <p>Уо 02.02 определять необходимые источники информации;</p> <p>Уо 02.03 планировать процесс поиска;</p> <p>Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для</p>	<p>Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 02.02 приемы структурирования информации;</p> <p>Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p>

		<p>решения профессиональных задач;</p> <p>Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение;</p> <p>Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p> <p>Уо 02.09 проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</p> <p>Зо 02.05 нормы информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p>
ОК 03		<p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</p> <p>Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.08 презентовать бизнес-идею;</p> <p>Уо 03.09 определять источники финансирования;</p>	<p>Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</p> <p>Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов;</p> <p>Зо 03.06 порядок выстраивания презентации;</p> <p>Зо 03.07 кредитные банковские продукты;</p>
ОК 04		<p>Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Уо 04.02 эффективно работать в команде;</p> <p>Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;</p>	<p>Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;</p> <p>Зо 04.03 основы проектной деятельности;</p>



ОК 05		<p>Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>Уо 05.03 поддерживать контакты посредством современных коммуникационных технологий;</p>	<p>Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста;</p> <p>Зо 05.02 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>Зо 05.04 средства коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности;</p>
ОК 06		<p>Уо 06.01 отстаивать активную гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>Уо 06.02 проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе;</p> <p>Уо 06.03 применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>Уо 06.04 описывать значимость своей специальности;</p>	<p>Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>Зо 06.02 основы нравственности и морали демократического общества;</p> <p>Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</p> <p>Зо 06.04 значимость профессиональной деятельности по специальности;</p>
ОК 07		<p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>Уо 07.04 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</p> <p>Уо 07.05 оценивать чрезвычайную ситуацию;</p> <p>Уо 07.06 составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;</p>	<p>Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 07.02 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 07.04 принципы бережливого производства;</p> <p>Зо 07.05 пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>Зо 07.06 основные направления изменения климатических условий региона;</p> <p>Зо 07.07 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием;</p>
ОК 08		<p>Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления</p>	<p>Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и</p>

		здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения;
ОК 09		Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; Уо 09.06 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности; Уо 09.07 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.04 особенности произношения;  Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности; Зо 09.06 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;

#### **1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **862**

в том числе в форме практической подготовки **524**

Из них на освоение МДК **448**

в том числе самостоятельная работа **18**

практики

в том числе учебная **108**

в том числе производственная **288**

Промежуточная аттестация **18**

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачет	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с учетом практик	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе							
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6,8		8	448	18	430	128	122	112	128	48	20		
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	Учебная практика		5 8				108		108	108							
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	Производственная практика		6 8				288		288	288							
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	Экзамен квалификационный	8					18									18	
	<b>Всего</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>1</b>	<b>862</b>	<b>18</b>	<b>826</b>	<b>524</b>	<b>122</b>	<b>112</b>	<b>128</b>	<b>48</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК, КК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4	
<b>448/128</b>		<b>448/128</b>		
<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>204/68</b>		
<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)	6          2	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	301.1- 01.9 303.1-303.7 305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>			
	<b>Практическое занятие №1</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-2;31-3 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Самостоятельная работа</b> Освоение учебного материала темы с помощью учебной и справочной литературы. Составить конспект лекций по теме: «Международные термины,	2		

	понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе»			
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	<p>Основные принципы приготовления горячей кулинарной 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>		ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.1 306.1-У06.6 307.1-307.4
	<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 поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p>	4		
	<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</p>			

	(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			
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	2/-		
	<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)	2	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-2;31-3 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<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	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	<b>Содержание</b>	4		
<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	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)	4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 307.1-307.4
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.8	305.1-305.12

	Разработка фирменного горячего блюда из рыбы. Оформление акта проработки		ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	306.1-У06.6 307.1-307.4
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>		
	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 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). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	<b>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b> 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.	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4

	<p><b>Реализация сложной горячей кулинарной продукции</b>  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	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	4/-		
	<p><b>Практическое занятие №3</b>  3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха.  4 Определение численности работников производства.</p>	4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-2;31-3 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 1.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>		



Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<p>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</p> <p>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</p> <p>Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренков запеченных, чипсов и др.)</p>	4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	<p>Щи, борщи, рассольники, солянки. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p>	6		
	<p>Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>Правила варки льезонов и заправки супов ими</p>	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>	4		
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>22/12</b>		
	<b>Практическое занятие №4</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (актов проработки, технологических карт).	<b>10</b>		
	<b>Лабораторное занятие №1</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	<b>4/4</b>		
	<b>Лабораторное занятие №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)	<b>4/4</b>		
	<b>Лабораторное занятие №3</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)	<b>4/4</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление	<b>2</b>		

	технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ			
	<b>Содержание</b>	<b>16/4</b>		
<b>Тема 1.6</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>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</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>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.</p> <p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>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>	<b>6</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>10/4</b>		

	<p><b>Практическое занятие №5</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p> <p><b>Лабораторное занятие №4</b> Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</p>	<p>6</p> <p>4/4</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3</p>	<p>У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ</p>	<p>2</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3</p>	<p>305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4</p>
Тема 1.7	<b>Содержание</b>	8	ПК 2.1, ПК 2.8	305.1-305.12

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	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. 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.	2	ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	306.1-У06.6 307.1-307.4
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного сое, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, 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 томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шитакэ жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2		
	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	2		

	технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ			
<b>Тема 1.8</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. 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, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	<b>2</b>		
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>8/4</b>		
	<b>Практическое занятие №6</b> Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7

	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №5</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4/4		У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ	2		305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
<b>Тема 1.9</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	10/4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	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, гренок, 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	2		

	<p>упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</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, raviолей, 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>			
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>6/4</b>		
	<b>Практическое занятие №7</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.	<b>2</b>		Y1-7;31-38 Y01.1-01.12 Y05.1-Y05.7 Y06.1-Y06.4 Y07.1-Y07.3
	<b>Лабораторное занятие №6</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>4/4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 OK01-OK09 KK 1-3	Y1-7;31-38 Y01.1-01.12 Y05.1-Y05.7 Y06.1-Y06.4 Y07.1-Y07.3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		



	Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ			
<b>Тема 1.10</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>34/16</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	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.	<b>2</b>		
	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.	<b>2</b>		

	<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 в соответствии с требованиями к качеству и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	1		
	<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>В том числе практических/лабораторных занятий</b></p>	26/16		
	<p><b>Практическое занятие №8</b> Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>	10	<p>ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3</p>	<p>У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3</p>
	<p><b>Лабораторная работа №7</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>	16/16	<p>ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01- ОК09 КК 1-3</p>	<p>У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4</p>

	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ	2		
<b>Тема 1.11</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	44/24	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. 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	2		

	<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 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).</p>	4		
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>36/24</b>		
	<b>Практическое занятие №9</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	12	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3

	<b>Лабораторное занятие №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)	<b>24/24</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ	<b>2</b>		
<b>Тема 1.12</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18/4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
	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, витаминкса, 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>		

	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.			
	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	2		
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	12/4		
	<b>Практическое занятие №10</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	8		У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №9</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих 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)	4/4		У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Раздел 2 Организация лечебного и лечебно-профилактического питания</b>		<b>90/36</b>		
<b>Тема 2.1 Организация</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.8	305.1-305.12

диетического питания	<p>Организация лечебного и лечебно-профилактического питания. Санитарно-технические условия. Характеристика диет. Виды щажения. Способы тепловой обработки.</p> <p>Используемое сырье и его пищевая ценность. Технологические процессы механической обработки сырья. Классификация, ассортимент кулинарной и кондитерской продукции для диетических (лечебных) блюд. Методы организации производства для диетических (лечебных) блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания.</p>	2	ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	306.1-У06.6 307.1-307.4
Тема 2.2 Супы и соусы	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение супов в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Приготовление бульонов, крупяных и овощных отваров, льезонов. Ассортимент, технология приготовления супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых супов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок. Использование для различных диет.</p> <p>Значение соусов в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Общие приемы их приготовления. Виды соусов.</p> <p>Соусы для холодных блюд. Технология их приготовления.</p> <p>Соусы для горячих блюд: мясные, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, фруктовые. Технология их приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации, отпуск. Использование для различных диет.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых соусов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении соусов. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых соусов.</p>	16/8	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
		4		
		<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	12/8	
	<p><b>Практическое занятие №11</b></p> <p>Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП,</p>	4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 306.1-У06.6

	СанПиН			У07.1-У07.3 307.1-307.4
	<b>Лабораторное занятие №10</b> Приготовление супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания	8/8	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 2.3</b> <b>Холодные блюда и закуски</b>	<b>Содержание</b> Значение холодных блюд и закусок в лечебном и лечебно-профилактическом питании, санитарно-гигиенические требования к их приготовлению. Ассортимент, технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, бутербродов, гастрономических продуктов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых холодных блюд и закусок. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении холодных блюд и закусок. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых холодных блюд и закусок. Использование для различных диет.	10/4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
		4		
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	8/4		
	<b>Практическое занятие №12</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №11</b> Приготовление холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания	4/4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 2.4</b> Овощные блюда	<b>Содержание</b>	10/4	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09	305.1-305.12 306.1-У06.6



<b>и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий</b>	Значение блюд и гарниров из овощей в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Способы кулинарной обработки овощей. Ассортимент, технология приготовления. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых овощных блюд и гарниров. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Использование блюд из «отмытых» овощей для больных сахарным диабетом. Значение в лечебном и лечебно-профилактическом питании блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, технология приготовления. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	<b>2</b>	КК 1-3	307.1-307.4
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>8/4</b>		
	<b>Практическое занятие №13</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №12</b> Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>4/4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/8</b>	ПК 2.1, ПК 2.8	305.1-305.12

<b>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<p>Значение рыбных блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Приемы кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания. Основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции для диетического питания. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления для диетических (лечебных) блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для диетических (лечебных) блюд. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции диетического питания. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде, правила порционирования. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд диетического питания. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции</p>	<b>4</b>	ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	306.1-У06.6 307.1-307.4
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>12/8</b>		
	<b>Практическое занятие №14</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №13</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>8/8</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/8</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09	305.1-305.12 306.1-У06.6

<b>Блюда из мяса и домашней птицы</b>	<p>Значение в лечебном и лечебно-профилактическом питании блюд из мяса, субпродуктов и домашней птицы. Подбор мясных продуктов для лечебных диет. Основные приемы кулинарной обработки и правила приготовления блюд. Ассортимент, технология и особенности приготовления блюд из мяса и птицы, подбор гарниров и соусов к ним. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания. Основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции для диетического питания. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления для диетических (лечебных) блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для диетических (лечебных) блюд. Варианты сочетания мяса и птицы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции диетического питания. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде, правила порционирования. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд диетического питания. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции</p>	<b>4</b>	КК 1-3	307.1-307.4
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>14/8</b>		
	<b>Практическое занятие №15</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>6</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №14</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>8/8</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
<b>Тема 2.7 Блюда из яиц и</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ПК 2.1, ПК 2.8	305.1-305.12

<b>творога</b>	Значение блюд из яиц в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Ограничение использования яиц для отдельных диет. Ассортимент блюд из яиц, их приготовление. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых блюд из яиц. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Использование для различных диет. Значение творога в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Использование различных видов творога. Приготовление холодных и горячих блюд для различных диет. Использование творога при приготовлении крупяных, овощных, мясных блюд. Кальцинированный творог, его значение, приготовление, использование. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых блюд из творога. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Использование для различных диет	2	ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	306.1-У06.6 307.1-307.4
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	4/2		
	<b>Практическое занятие №16</b> Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №15</b> Приготовление блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания	2/2	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 2.8</b> Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция Диетические блюда специального назначения	<b>Содержание</b> Значение сладких блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании, их виды, использование для различных диет. Технология и особенности приготовления сладких блюд. Значение витаминных напитков. Приготовление овощных и фруктовых соков, дрожжевого напитка, отваров шиповника, требования к качеству. Использование витаминных напитков и минеральных вод в диетическом питании. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых сладких блюд и напитков. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Использование для различных диет Белик, его питательная ценность, показания к применению, использование для приготовления блюд.	8/2	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
		2		

	<p>Маскированные блюда, их лечебная роль, показания к применению. Гематоген, его лечебное значение и приготовление блюд из него. Дрожжи, их значение для диетического питания, показания к применению. Ассортимент блюд из дрожжей. Питательная ценность соевого творога, его использование для приготовления блюд.</p> <p><b>Контрольная работа</b></p>			
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>6/2</b>		
	<p><b>Практическое занятие №17</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления сладких блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<p><b>Лабораторное занятие №16</b> Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания</p>	<b>2/2</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Раздел 3 Национальные горячие сложные блюда Уральского региона</b>		<b>48/12</b>		
<p><b>Тема 3.1</b> Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции Уральского региона</p>	<p><b>Содержание</b> Приготовление национальных сложных горячих блюд башкирской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд кухни народов Коми. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд удмуртской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд казахской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд татарской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд еврейской кухни. Ассортимент. Правила подачи.</p>	<b>48/12</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 306.1-У06.6 307.1-307.4
		<b>24</b>		

	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи Приготовление сложных горячих национальных блюд чувашской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд славянской кухни: украинской, белорусской. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд кухни народов Средней Азии: узбекской, таджикской, туркменской, киргизской. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд кухни народов Кавказа: грузинской, армянской, азербайджанской проживающих на Урале. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.			
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	<b>24/12</b>		
	<b>Практическое занятие №18</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>12</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3 307.1-307.4
	<b>Лабораторное занятие №17</b> Приготовление национальных горячих сложных блюд Уральского региона	<b>12/12</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Раздел 4 Национальные сложные горячие блюда народов России</b>	<b>38/12</b>		
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>38/12</b>	ПК 2.1, ПК 2.8	305.1-305.12

<p>Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции народов России</p>	<p>Факторы, определяющие особенности русской кухни. История развития русской кухни. Приготовление национальных горячих сложных блюд русской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд адыгейской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p> <p>Приготовление национальных горячих сложных блюд дагестанской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Кабардино-Балкарской и Карачаево-Черкесской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Северо-Осетинской и Чечено-Ингушской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Бурятской и Калмыцкой кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Карельской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Кубанской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Донской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Марийской Мордовской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p>	12	<p>OK01-OK07, OK09 KK 1-3</p>	<p>306.1-У06.6 307.1-307.4</p>	
	<p><b>В том числе практических/лабораторных занятий</b></p>		26/12		
	<p><b>Практическое занятие №19</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного</p>		14	<p>ПК 2.1, ПК 2.8 OK01-OK07, OK09 KK 1-3</p>	<p>У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7</p>

	ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН			У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №18</b> Приготовление национальных горячих сложных блюд народов России.	12/12	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Консультации</b>		<b>20</b>		
<b>Курсовая работа</b>		<b>48</b>		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>				
<b>Тематика занятий:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>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>Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</li> <li>Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</li> <li>Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</li> <li>Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</li> <li>Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> <li>разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</li> <li>разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> </ul> </li> <li>Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</li> </ol>		48	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4
<b>Защита курсовой работы.</b>				
<b>Примерная тематика курсовой работы:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> </ol>			ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3	У1-7;31-38 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6



<ol style="list-style-type: none"> <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> <li>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</li> <li>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</li> <li>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</li> <li>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</li> <li>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</li> <li>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</li> <li>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</li> <li>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</li> </ol>			<p>У07.1-У07.3 307.1-307.4</p>
---	--	--	------------------------------------

<p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>			
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче;</p>	<b>108/108</b>	ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	ПО1-ПО7

<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования;</p> <p>Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента , в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с</p>			
--	--	--	--

<p>учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>			
--	--	--	--

<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>			
--	--	--	--

<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>			
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p><b>288/288</b></p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3</p>	<p>ПО1-ПО7</p>

<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>			
<p><b>Экзамен</b>  <b>Экзамен квалификационный</b>  <b>Всего</b></p>	<p><b>18</b>  <b>862/524</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	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель
Мастерская Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchos 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; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Стол рабочий островной 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 KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745;



	<p> 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 В5 (360x290x450мм.18кг);  Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л);  Морозильная камера "Стинол";  Мясорубка "Консар" 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 профессиональные СП-2/1500/600;  Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  Шкаф холодильный;  Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВГС;  Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм;  Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  Стеллажи четырехуровневые  Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300  Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М  Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые  Блендеры ручные погружные </p>
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

## 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

### Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 01.04.2024). – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>

2. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> (дата обращения: 01.04.2024). – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

### Дополнительная литература

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: <https://znanium.com/read?id=369787>

### Периодические издания:

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:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

### Интернет-ресурсы:

[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
  - [www.facebook.com/groups/181323141993521](https://www.facebook.com/groups/181323141993521) - группа "Креатив-шеф" на Facebook
  - [vk.com/club17537993](https://vk.com/club17537993) - шеф Эксперт "В Контакте"
  - [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
  - [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - вестник индустрии питания
  - [www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome](http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome) - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
  - [www.kuking.net](http://www.kuking.net) – кулинарные рецепты
  - [www.kedem.ru](http://www.kedem.ru) – кулинарные рецепты блюд
  - [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) - рецепты
  - [www.restus.ru](http://www.restus.ru) – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
  - [www.friio.ru](http://www.friio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России
  - [www.pir.ru](http://www.pir.ru) – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
  - [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](http://www.pir.ru)
- Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnyye-vidieoroliki.html>

### 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 профессиональному модулю, 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

№	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: Составить конспект по теме: «Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе» Цель: закрепление и углубление знаний 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 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>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Внешний вид Цвет Вкус и запах Консистенция</p> <p>Зав.производством Бух.калькулятор</p> <p>Задание 2 Составление сырьевой ведомости</p> <table border="1" data-bbox="582 616 1533 927"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Перечень блюд</th> <th colspan="16">Перечень сырья по брутто</th> </tr> <tr> <th>морковь</th> <th>капуста</th> <th>Лук реп</th> <th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td><b>Итого</b></td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Перечень блюд	Перечень сырья по брутто																морковь	капуста	Лук реп																																																																	<b>Итого</b>																
Перечень блюд	Перечень сырья по брутто																																																																																																					
	морковь	капуста	Лук реп																																																																																																			
<b>Итого</b>																																																																																																						

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем 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	Критерии оценки
<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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО1, ПО2		
У1-У231-32		
<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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У3-У8, 33-37		
<b>ПК2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У3-У8, 33-37		
<b>ПК2.4</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.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием.

	практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	См.критерии контрольной работы
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У3-У8, 33-37		
<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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У3-У8, 33-37		
<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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У3-У8, 33-37		
<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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У3-У8, 33-37		
<b>ПК 2.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,	экспертное наблюдение и оценка в процессе	см. критерии оценки по выполненной

кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У3-У8, 33-37		

#### Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умении студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

#### Критерии оценки практических и лабораторных работ

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

#### 4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.02.01	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Зачет с оценкой Курсовая работа	6,8 8
УП.02	Учебная практика	Зачет	5,8



ПП.02	Производственная практика	зачет	6, 8
ПМ.02	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	Экзамен квалификационный	8

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

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
У1-7;31-8	<p>Практико – ориентированные задания дифференцированного зачета <b>6 семестр</b></p> <p>Задание 1</p> <p>1.Провести адаптацию рецептуры горячего блюда и составить акт проработки</p>
У1-7;31-8	<p><b>Вопросы для дифференцированного зачета 6 семестр</b></p> <p>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.</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни.</p> <p>Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p> <p>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>

1. Определить потери, полученные при приготовлении 25 порций яичной каши натуральной, если при ее приготовлении использовалось мелкое яйцо массой брутто 36 г.
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?
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.

### **Перечень вопросов для дифференцированного зачета 8 семестр**

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к супам требуемого типа, качества, кондиции
3. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: щей.
4. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: супов региональной кухни
5. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: биски из морепродуктов
6. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: борщей
7. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: солянок
8. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме) и гарниров к

ним.

9.Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: супов-пюре, крем-супов

10.Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

11.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.

12.Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)

13.Щи. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

14.Борщи. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

15.Рассольники. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

16.Солянки. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

17.Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Отличительные особенности, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

18.Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Их отличительные особенности, температура, способы подачи

19.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.

20.Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.

21.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

22.Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.

23.Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.

24.Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.

25.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.

26.Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска

27.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.

28.Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:

- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем.

29.Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских,

брендовых, региональной кухни:

- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;

### **Перечень вопросов к зачету 6 семестр**

1. Значение супов в питании. Классификация. Общие правила приготовления.
2. Технологический процесс приготовления бульонов. Требования к качеству.
3. Щи. Их характеристика, разновидности. Подготовка продуктов и приготовление щей из свежей и квашеной капусты, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
4. Подготовка продуктов и приготовление щей суточных и щей по-уральски. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
5. Борщи, их характеристика, разновидности. Способы подготовки свеклы для борщей. Приготовление борща с картофелем и без картофеля из свежей и квашеной капусты, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
6. Рассольники, их характеристика и разновидности. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск рассольника и рассольника Ленинградского. Требования к качеству, сроки реализации.
7. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск рассольника домашнего и рассольника Московского. Требования к качеству, сроки реализации.
8. Солянки, их характеристика и разновидности. Приготовление, отпуск, требования к качеству солянки сборной мясной, солянки домашней. Сроки реализации.
9. Технологический процесс приготовления солянки рыбной и солянки донской. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
10. Технологический процесс приготовления солянки из птицы или дичи, солянки из субпродуктов, солянки грибной. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
11. Супы картофельные, ассортимент, приготовление и отпуск. Требования к качеству. Сроки реализации.
12. Супы овощные: суп крестьянский, суп овощной. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
13. Технологический процесс приготовления ухи рыбацкой, ухи ростовской и ухи с расстегаями. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
14. Технологический процесс приготовления супов из макаронных изделий и супа лапши домашней. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
15. Технологический процесс приготовления супов из

	<p>круп, супа харчо, супа с бобовыми. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>16. Супы-пюре, их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления супов-пюре из овощей. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>17. Технологический процесс приготовления супов-пюре из круп, бобовых и мясных продуктов. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>18. Прозрачные супы, их характеристика. Технологический процесс приготовления мясного прозрачного бульона и бульона-борщок. Гарниры к ним. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>19. Технологический процесс приготовления прозрачного бульона из птицы, дичи, рыбы. Гарниры к ним. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>20. Холодные супы, их характеристика, разновидности. Окрошки, ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>21. Технологический процесс приготовления борща холодного, свекольника, ботвинья, щей зеленых. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>22. Молочные супы, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке.</p> <p>23. Сладкие супы, их характеристика, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p>
--	--

### Критерии оценки дифференцированного зачета

–«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.

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

## Критерии оценки курсовой работы

Код и наименование компетенций	Код и наименование ОПОР (основных показателей оценки результата)	Оценка (положительная – 1/ отрицательная – 0)		
		Выполнение КР	Защита КР	Интегральная оценка ОПОР как результатов выполнения и защиты 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	0	1	1
	ОПОР 2.1.2 подбор оборудования и инвентаря	1	1	...
	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		1	
	ОПОР 2.1.5 выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	1	1	
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	1	0
	ОПОР 2.2.3 оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	1	1	
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	1	1	

		ОПОР 2.3.2 ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	1	
		ОПОР 2.3.3 оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	1	
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	1	1	
		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	0	1	
		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	1	1	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного		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	1	1	
		ОПОР 2.5.2 ведение	0	1	



ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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	1	1	
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	1	1	
		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	0	1	
		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	1	1	
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	1	1	
		ОПОР 2.7.2 ведение	0	1	

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	1	1	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.8.1 разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	0	
	ОПОР 2.8.2 оформление технологической документации	1	0	
	ОПОР 2.8.3 владение навыками в презентации результатов проработки	1	1	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста, составляет план действий для её решения, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи	1	0	
	ОК 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой	1	0	

	для решения задачи и/или проблемы.			
	ОК 01.3 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.	1	1	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной направленности	ОК 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях	1	0	
	ОК 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации	1	0	
	ОК 02.3 Использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач	1	0	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией	1	1	
	ОК 03.2 Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования	1	1	
	ОК 03.3 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной отрасли	1	1	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли.	1	1	
	ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности	1	1	
	ОК 04.3 Применяет навыки управления проектами	1	1	

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом требований особенностей социального и культурного контекста	ОК 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	0	1	
	ОК 05.2 Оформляет документы профессиональной тематики на государственном языке	1	1	
	ОК 05.3 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности	1	0	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОК 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	1	1	
	ОК 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение	1	1	
	ОК 06.3 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей специальности	1	1	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно взаимодействовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	1	1	
	ОК 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	1	1	

	ОК 07.3 Планирует свои действия в условиях чрезвычайной ситуации	1	1	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей			
	ОК 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности			
	ОК 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности			
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке	1	1	
	ОК 09.2 Переводит (со словарем) тексты профессиональной направленности	1	1	
	ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике	1	1	
% положительных оценок				

#### 4.2.2 Экзамен квалификационный

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

<b>Код ПК/ ОК</b>	<b>Оценочные средства</b>								
ПК 2.1- ПК 2.8 ОК.1- ОК. 9	<p><b>Задание 1</b></p> <p><i>Инструкция:</i></p> <p>1. <i>Внимательно прочитайте задание.</i></p> <p>2. <i>Вы можете воспользоваться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</i></li> <li>- <i>Справочником руководителя общественного питания.</i></li> </ul> <p>3. <i>Время выполнения задания – 180 мин</i></p> <p><i>Текст задания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Разработать блюда с учетом потребностей различных категорий потребителей</i></li> <li>- <i>Произвести расчет сырья для приготовления блюда, оформить технологическую карты;</i></li> <li>- <i>Организовать рабочее место по приготовлению блюда;</i></li> <li>- <i>Приготовить полуфабрикаты</i></li> <li>- <i>Приготовить блюда</i></li> <li>- <i>Довести до вкуса</i></li> <li>- <i>Провести оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям;</i></li> </ul> <p><i>Исходные данные:</i></p> <p><i>Технологическая карта приготовления блюд</i></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 3 разряда</i></p>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="296 994 608 1106"><i>Перечень работ</i></th> <th data-bbox="608 994 804 1106"><i>Место выполнения</i></th> <th data-bbox="804 994 1043 1106"><i>Специальность и разряд</i></th> <th data-bbox="1043 994 1270 1106"><i>Трудоемкость чел./час</i></th> <th data-bbox="1270 994 1501 1106"><i>Оборудование</i></th> </tr> </thead> </table>	<i>Перечень работ</i>	<i>Место выполнения</i>	<i>Специальность и разряд</i>	<i>Трудоемкость чел./час</i>	<i>Оборудование</i>				
<i>Перечень работ</i>	<i>Место выполнения</i>	<i>Специальность и разряд</i>	<i>Трудоемкость чел./час</i>	<i>Оборудование</i>					
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	15мин	Студент выбирает сам в соответствии и с заданием					
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	30мин						
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	15мин						
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	10мин						

	ь в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов				
	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>20мин</i>	
	Приготовление полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>120мин</i>	
	Оценка качества полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Порционирование полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>10мин</i>	
	Проведение текущей уборки рабочего места	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 3 разряда</i>	<i>20мин</i>	
<b>Критерии оценки</b>					
	<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата (ОПОР)</b>		<b>Оценка (да / нет)</b>	
	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест,	ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для приготовления горячих блюд			

	оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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	
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 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	
		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 2.7.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	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 2.7.2 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	
		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	
	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 2.8.2 Оформление технологической документации	
		ОПОР 2.8.3 Презентация результатов проработки рецептур	
		ОК 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста, составляет план действий для её решения, реализует	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к		

	различным контекстам.	его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи	
		ОК 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	
		ОК 01.3 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОК 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях		
	ОК 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации		
	ОК 02.3 Использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией		
	ОК 03.2 Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования		
	ОК 03.3 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной отрасли		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	ОК 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли.		
	ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности		
	ОК 04.3 Применяет навыки управления проектами		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка		
	ОК 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке		
	ОК 05.3 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности		
ОК Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	ОК 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений		
	ОК 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение		
	ОК 06.3 Аргументировано обосновывает сущность и		

		значимость будущей специальности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК 07.1	Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
	ОК 07.2	Осуществляет профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	
	ОК 07.3	Планирует свои действия в условиях чрезвычайной ситуации	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК 08.1	Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
	ОК 08.2	Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности	
	ОК 08.3	Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках..	ОК 09.1	Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке	
	ОК 09.2	Переводит (со словарем) тексты профессиональной направленности	
	ОК 09.3	Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике	
макс количество оценок			
количество положительных оценок			
% положительных оценок			
Оценка в универсальной шкале оценок			

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки

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

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ  
МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ**

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы</li> <li>2.Планирование работы               <ul style="list-style-type: none"> <li>-определяется и доводится до сведения студентов источники информации</li> <li>-планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия)</li> <li>-распределение обязанностей</li> </ul> </li> <li>3.Исследовательская деятельность</li> <li>4.Анализ, полученных данных</li> <li>5.Предоставление готового результата</li> <li>6. Оценка полученного продукта</li> </ol>

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<p>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</p> <p>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</p> <p>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</p>	<p>– Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;</p> <p>– поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</p> <p>– позитивная психологическая атмосфера.</p>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку</li> <li>2.Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью</li> <li>3.Планирование-на основе изученного материала</li> <li>4.Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия)</li> <li>5.Выполнение</li> <li>6.Контроль за выполнением</li> <li>7. Рефлексия</li> </ol>

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	<p>1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество.</p> <p>2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях.</p> <p>3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.</p>	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	<p>1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре.</p> <p>2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков.</p> <p>3. Раздача ролей.</p> <p>4. Определение правил и наказаний за их нарушение.</p> <p>5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками.</p> <p>6. Собственно игра, развитие сюжета.</p> <p>7. Кульминация игры. Определение «победителя».</p> <p>8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры.</p> <p>9. Рефлексия.</p>
----	--	---	---	--

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в том числе в практ. подготовке	Требования ФГОС СПО (уметь)
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Практическое занятие №1</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<b>2</b>	-	У1-2; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<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>	-	У1-2; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<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>	-	У1-2; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 1.5</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Практическое занятие №4</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (актов проработки, технологических карт)	<b>10</b>	-	У1-2; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №1</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация	<b>4</b>	<b>4</b>	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4

	технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности			У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №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)	4	4	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №3</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	4	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 1.6</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Практическое занятие №5</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6	-	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №4</b> Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	4	4	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 1.8</b>	<b>Практическое занятие №6</b>	4	-	У1-7;



Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	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.			У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №5</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	4	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 1.9</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Практическое занятие №7</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	2	-	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №6</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	4	4	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 1.10</b>	<b>Практическое занятие №8</b>	10	-	У1-7;

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН			У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №7</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)	16	16	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 1.11</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Практическое занятие №9</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	12	-	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	<b>Лабораторное занятие №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)	24	24	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
<b>Тема 1.12</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи,	<b>Практическое занятие №10</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из	8	-	У1-7; У01.1-01.12 У05.1-У05.7

кролика сложного ассортимента	домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН			У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие №9</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих 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)	<b>4</b>	<b>4</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема 2.2Супы и соусы</b>	<b>Практическое занятие №11</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>4</b>	-	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие № 10</b> Приготовление супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>8</b>	<b>8</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема2.3 Холодные блюда и закуски</b>	<b>Практическое занятие №12</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>4</b>	-	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие №11</b> Приготовление холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>4</b>	<b>4</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема 2.4Овощные блюда и гарниры,</b>	<b>Практическое занятие №13</b> Разработка рецептур и	<b>4</b>	-	У1-7; У01.1-

<b>блюда из круп бобовых и макаронных изделий</b>	последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН			01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие №12</b> Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>4</b>	<b>4</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема 2.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Практическое занятие №14</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>4</b>	<b>-</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие №13</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>8</b>	<b>8</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема 2.6 Блюда из мяса и домашней птицы</b>	<b>Практическое занятие №15</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>6</b>	<b>-</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие №14</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>8</b>	<b>8</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема 2.7 Блюда из яиц и творога</b>	<b>Практическое занятие №16</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного	<b>2</b>	<b>-</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7

	ассортимента с учетом требований системы ХАССП			У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие №15</b> Приготовление блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема 2.7</b> <b>Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция</b> <b>Диетические блюда специального назначения</b>	<b>Практическое занятие №17</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления сладких блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>4</b>	<b>-</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие №16</b> Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема 3.1</b> <b>Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции Уральского региона</b>	<b>Практическое занятие №18</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>12</b>	<b>-</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
	<b>Лабораторное занятие №17</b> Приготовление национальных горячих сложных блюд Уральского региона	<b>12</b>	<b>12</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>Тема 4.1</b> <b>Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции народов</b>	<b>Практическое занятие №19</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	<b>14</b>	<b>-</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3

<b>России</b>	<b>Лабораторное занятие №18</b> Приготовление национальных горячих сложных блюд народов России	<b>12</b>	<b>12</b>	У1-7; У01.1- 01.12 У05.1- У05.7 У06.1- У06.4 У07.1- У07.3
<b>ИТОГО</b>		<b>240</b>	<b>128</b>	

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
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				
Промежу- точная аттестаци- я	МДК.02.01	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК01-ОК7, ОК09 КК 1-3	<b>Дифференциро- ванный зачет</b>	1. Теоретические вопросы и практические задания
Промежу- точная аттестаци- я	Учебная практика зачет	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК01-ОК09 КК 1-3	<b>Зачет</b>	1. Отчет по практике
Промежу- точная аттестаци- я	Производстве- нная практика зачет	ПК 2.1-ПК 2.8  ОК01-ОК09  КК 1-3	<b>Зачет</b>	1. Отчет по практике
<b>№4</b>	Допуск к экзамену/	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК01-ОК7, ОК09 КК 1-3	<b>Портфолио:</b>	1. Выполненная самостоятельная работа 2. Практические/ лабораторные работы
Промежу- точная аттестаци- я	<b>Экзамен квалификац- ионный</b>	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК01-ОК7, ОК09 КК 1-3	<b>Экзаменационн- ые билеты</b>	Типовые практико- ориентированные задания

