

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 цикла»  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения  
очная на базе основного общего образования

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

**Организация-разработчик:** Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

*Разработчики:*

преподаватели отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ольга Юрьевна Медведева

Светлана Евгеньевна Мещерякова

## **ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель Колесникова Н.Н.  
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы .....	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля .....	4
1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части .....	13
1.4 Трудоемкость профессионального модуля .....	15
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16
2.1 Структура профессионального модуля .....	16
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля .....	17
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий.....	60
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..	68
3.1 Материально-техническое обеспечение .....	68
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	68
3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся.....	69
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	73
4.1 Текущий контроль .....	73
4.2 Промежуточная аттестация.....	76
Приложение 1.....	104
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	104
Приложение 2.....	107

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы

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

Цель профессионального модуля: формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических умений, необходимых для эффективной профессиональной деятельности в области организации и ведения технологических процессов приготовления. Контроля качества и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Модуль «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» включен в обязательную часть образовательной программы.

## 1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в разделе 4 ППСЗ.

### Требования к результатам освоения модуля

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий,

	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся:

Индекс и наименование ПК, ОК	Результаты освоения		
	Владеет навыками	Умеет	Знает
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	Н 2.1.1 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;	У 2.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 2.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
			З 2.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	У 2.2.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 2.2.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	Н 2.2.2 упаковки, хранения супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	У 2.2.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления супов сложного ассортимента	З 2.2.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.2.3 контроля качества и безопасности готовых супов сложного ассортимента;	У 2.2.3 порционировать, эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых супов сложного ассортимента	З 2.2.3 актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
			З 2.2.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов сложного ассортимента
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Н 2.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	У 2.3.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 2.3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.3.2. упаковки, хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	У 2.3.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих соусов сложного ассортимента	З 2.3.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих соусов сложного ассортимента;	У 2.3.3 порционировать, эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих соусов сложного ассортимента	З 2.3.3 актуальные направления в приготовлении горячих соусов сложного ассортимента;
З 2.3.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих соусов сложного			

			ассортимента
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	У 2.4.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 2.4.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.4.2 упаковки, хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	У 2.4.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	З 2.4.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.4.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	У 2.4.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	З 2.4.3 актуальные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; З 2.4.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

<p>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</p>	<p>Н 2.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>У 2.5.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>З 2.5.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>Н 2.5.2 упаковки, хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности</p>	<p>У 2.5.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>З 2.5.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>Н 2.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>	<p>У 2.5.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>З 2.5.3 актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>З 2.5.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>
<p>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</p>	<p>Н 2.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>У 2.6.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>З 2.6.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	Н 2.6.2 упаковки, хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	У 2.6.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	З 2.6.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.6.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	У 2.6.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	З 2.6.3 актуальные направления в приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
			З 2.6.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.7.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	У 2.7.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 2.7.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.7.2 упаковки, хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	У 2.7.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	З 2.7.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	Н 2.7.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;	У 2.7.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	З 2.7.3 актуальные направления в приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; З 2.7.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
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.	Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	У 2.8.1 применять, комбинировать различные способы приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 2.8.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.8.2 разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	У 2.8.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 2.8.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.8.3 контроля хранения и расхода продуктов горячих блюд сложного ассортимента.	У 2.8.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 2.8.3 актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента; З 2.8.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.02 алгоритмы и методы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;	Зо 02.02 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
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	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;
	Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;	Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02 эффективно работать в команде;	Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;
	Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 04.03 основы проектной деятельности;
	Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;	Зо 04.04 основы управления проектами, включая методы распределения ресурсов и формирования графика выполнения задач.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста;
	Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	Зо 05.02 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
	Уо 05.03 поддерживать контакты посредством современных коммуникационных технологий;	Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 принципы бережливого производства;
	Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и	Зо 07.03 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные

		определять необходимые ресурсы для её устранения;	явления, порождаемые их действием;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.04 особенности произношения;
		Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности;
		Уо 09.06 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности;	Зо 09.06 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;

### 1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Номер и наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Н 2.1.1-2.8.3 У 2.1.1-2.8.3 З 2.1.1-2.8.4	Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих	30	Задание ДЭ

		блюды, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
	Н 2.1.1-2.8.3 У 2.1.1-2.8.3 З 2.1.1-2.8.4	Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	34	Задание ДЭ
	Н 2.1.1 У 2.1.1 З 2.3.1-2.3.4	Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	36	Задание ДЭ
	Н 2.3.1-2.3.3 У 2.3.1-2.3.3 З 2.1.1-2.8.4	Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	40	Задание ДЭ
	Н 2.4.1-2.4.3 У 2.4.1-2.4.3 З 2.4.1-2.4.4	Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	42	Задание ДЭ
	Н 2.4.1-2.4.3 У 2.4.1-2.4.3 З 2.4.1-2.4.4	Тема 1.8 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	40	Задание ДЭ
	Н 2.7.1-2.7.3 У 2.7.1-2.7.3 З 2.7.1-2.7.4	Тема 1.12 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	40	Задание ДЭ
	Н 2.2.1-2.2.3; 2.3.1-2.3.3 У 2.2.1-2.2.3; 2.3.1-2.3.3 З 2.2.1-2.2.4; 2.1.1-2.8.4	Тема 2.2 Супы и соусы	36	Задание ДЭ
	Н 2.4.1-2.4.3 У 2.4.1-2.4.3 З 2.4.1-2.4.4	Тема 2.4 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий	40	Задание ДЭ
	Н 2.7.1-2.7.3 У 2.7.1-2.7.3 З 2.7.1-2.7.4	Тема 2.6 Блюда из мяса и домашней птицы	42	Задание ДЭ
	Н 2.1.1-2.8.3 У 2.1.1-2.8.3 З 2.1.1-2.8.4	Тема 4.1 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции народов России	38	В рамках дополнительной подготовки к одному из заданий ДЭ
Всего академических часов профессионального модуля в рамках вариативной части			418	

#### 1.4 Трудоемкость профессионального модуля

<b>Наименование составных частей профессионального модуля</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
Теоретические занятия	138	
Практические занятия	112	
Лабораторные занятия	128	128
Курсовая работа (проект)	48	
Консультации	4	
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:	468	468
учебная	108	108
производственная	360	360
Промежуточная аттестация	18	
Всего	922	596

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Индекс ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Зачет с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе							
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ПК 2.2-2.8 ОК 01-03, ОК.04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			68	8		436	6	430	128	138	112	128	48	4		
ПК 2.2-2.8 ОК 01-03, ОК.04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Учебная практика		5*8*				108		108	108							
ПК 2.2-2.8 ОК 01-03, ОК.04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Производственная практика		6*8*				360		360	360							
ПК 2.2-2.8 ОК 01-03, ОК.04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Экзамен по профессиональному модулю	8					18									18	
	<b>Всего</b>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>1</i>		922	6	898	596	138	112	128	48	4	18	

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, курсовая работа (проект), самостоятельная работа, консультации, учебная и/или производственная практика	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4	5
<b>МДК. 02.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		436/128		
<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		208/66		
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>	8/0		
	1. 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	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/0		
	<b>Практическое занятие №1.</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Самостоятельная работа</b>	2/0			

	Освоение учебного материала темы с помощью учебной и справочной литературы. Составить конспект лекций по теме: «Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе»	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 З 2.1.1-2.8.4 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
<b>Тема 1.2</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	10/0		
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: 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).	6/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06

	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции			
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	2/0		
	<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)	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Самостоятельная работа</b>	2/0		
	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»	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 З 2.1.1-2.8.4 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	4/0		

<b>Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок. 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.	4/0		3 2.1.1-2.8.4 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06
	<b>Самостоятельная работа</b>	2/0		
	Разработка фирменного горячего блюда из рыбы. Оформление акта проработки	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 3 2.1.1-2.8.4 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	12/0		

<b>Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>	<p>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.</p>	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
	<p>Организация работы кулинарного цеха. Назначение, режим работы, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Организация технологического процесса по производству кулинарной продукции. Принципы подбора и размещения оборудования в цехе. Инвентарь, инструменты. Организация рабочих мест. Выбор температурного режима при хранении сложной кулинарной продукции</p>	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06

	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	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	4/0		
	<b>Практическое занятие №3</b> Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха. Определение численности работников производства	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Тема 1.5</b> <b>Приготовление и</b> <b>подготовка к реализации</b> <b>супов сложного</b> <b>ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	40/12		
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: щей, борщей, рассольников, солянок, прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, биски из морепродуктов, супов региональной кухни Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы	6/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06

сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)			
Щи, борщи, рассольники, солянки. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	6/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
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	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	10/12		
<b>Практическое занятие №4</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (актов	10/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03,

	проработки, технологических карт).		05, ОК 07, ОК 09	Уо 09.01-Уо 09.06
	<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	4/4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<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	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<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	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание</b>	16/4		

<p><b>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b></p>	<p>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яичномасляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>	<p>6/0</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</p>	<p>З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06</p>
---	--	------------	--	---

	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	6/4		
	<b>Практическое занятие №5</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Лабораторное занятие №4</b> Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, вельоте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс 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	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Содержание</b>	8/0		
<b>Тема 1.7</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	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	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06

	конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.			
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соуса, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука -порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06
	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	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06
<b>Тема 1.8</b>	<b>Содержание</b>	10/4		

<p><b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b></p>	<p>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</p>	<p>2/0</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</p>	<p>З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06</p>
	<p><b>В том числе практических/лабораторных занятий</b></p>	<p>8/4</p>		

	<p><b>Практическое занятие №6</b> Адаптация рецептов горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<p><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)</p>	4/4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<p><b>Тема 1.9</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	8/4		
	<p>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</p>	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06

	<p>технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП 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. 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>	6/4		

	<p><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.</p>	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<p><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)</p>	4/4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Содержание</b>	32/12		
<p><b>Тема 1.10</b> <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b></p>	<p>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 методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд</p>	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06

	<p>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.</p>			
	<p>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.</p>	2/0	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</p>	<p>3 2.1.1-2.8.4 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06</p>
	<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 соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.</p>	2/0	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</p>	<p>3 2.1.1-2.8.4 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06</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	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	22/12		
	<b>Практическое занятие №8</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	10/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<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)	12/12	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Тема 1.11</b>	<b>Содержание</b>	44/24		
<b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	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	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06

	<p>и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p>			
	<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. 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,</p>	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	3 2.1.1-2.8.4 3о 01.01-3о 05.03, 3о 07.01- 3о 07.03, 3о 09.01 – 3о 09.06

	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).			
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	36/24		
	<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.	12/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<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	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Содержание</b>	18/4		
<b>Тема 1.12</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b>	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06

	<p>домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>			
	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	14/6		

	<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.	8/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<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)	6/6	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Раздел 2. Организация лечебного и лечебно-профилактического питания</b>		<b>90/40</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Организация диетического питания</b>	<b>Содержание</b> Организация лечебного и лечебно-профилактического питания. Санитарно-технические условия. Характеристика диет. Виды щажения. Способы тепловой обработки. 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	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
<b>Тема 2.2</b> <b>Супы и соусы</b>	<b>Содержание</b> Значение супов в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Приготовление бульонов,	16/8		
		4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03,	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03,

	<p>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. Значение соусов в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Общие приемы их приготовления. Виды соусов. Соусы для холодных блюд. Технология их приготовления. 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. 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>		<p>ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</p>	<p>Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06</p>
	<p><b>В том числе практических/лабораторных занятий</b></p>	<p>12/8</p>		
	<p><b>Практическое занятие №11</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП,</p>	<p>4/0</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,</p>	<p>У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06</p>

	СанПиН		ОК 09	
	<b>Лабораторное занятие №10</b> Приготовление супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания	8/8	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Содержание</b>	12/4		
<b>Тема2.3</b> <b>Холодные блюда и закуски</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.	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
	<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	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Лабораторное занятие №11</b> Приготовление холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания	4/4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06

<b>Тема 2.4</b> <b>Овощные блюда и гарниры,</b> <b>блюда из круп бобовых и</b> <b>макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>	12/4		
	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.	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	8/4		
	<b>Практическое занятие №13</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Лабораторное занятие №12</b> Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания	4/4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06

<p><b>Тема 2.5</b> <b>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>16/8</p>		
	<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>	<p>4/0</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</p>	<p>З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06</p>

	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	12/8		
	<b>Практическое занятие №14</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Лабораторное занятие №13</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического и лечебно-профилактического питания	8/8	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Содержание</b>	18/8		
<b>Тема 2.6</b> <b>Блюда из мяса и домашней птицы</b>	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	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06

	(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			
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	14/8		
	<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	6/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Лабораторное занятие №14</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания	8/8	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Тема 2.7</b> <b>Блюда из яиц и творога</b>	<b>Содержание</b>	6/2		
	Значение блюд из яиц в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Ограничение использования яиц для отдельных диет. Ассортимент	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03,

	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		05, ОК 07, ОК 09	Зо 09.01 – Зо 09.06
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	6/4		
	<b>Практическое занятие №16</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Лабораторное занятие №15</b> Приготовление блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания	4/4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Тема 2.8</b> <b>Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция</b> <b>Диетические блюда</b>	<b>Содержание</b>	10/2		
	Значение сладких блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании, их виды, использование для различных диет. Технология и особенности	2/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК	3 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03,

<b>специального назначения</b>	<p>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. 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>Контрольная работа</p>		05, ОК 07, ОК 09	3о 09.01 – 3о 09.06
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	8/4		
	<b>Практическое занятие №17</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления сладких блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	4/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Лабораторное занятие №16</b> Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания	4/4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Раздел 3 Национальные горячие сложные блюда Уральского региона</b>		48/12		

<p><b>Тема 3.1</b>  <b>Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции Уральского региона</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>48/12</p>		
	<p>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. 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.</p>	<p>24/0</p>	<p>ПК 2.1-2.8  ОК 01-03,  ОК 04, ОК  05, ОК 07,  ОК 09</p>	<p>3 2.1.1-2.8.4  3о 01.01-3о 05.03,  3о 07.01- 3о 07.03,  3о 09.01 – 3о 09.06</p>

	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>	24/12		
	<b>Практическое занятие №18</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	12/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
	<b>Лабораторное занятие №17</b> Приготовление национальных горячих сложных блюд Уральского региона	12/12	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06
<b>Раздел 4 Национальные сложные горячие блюда народов России</b>		38/12		
	<b>Содержание</b>	38/12		
<b>Тема 4.1 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции народов России</b>	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. Приготовление национальных горячих сложных блюд дагестанской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Кабардино-	12/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	З 2.1.1-2.8.4 Зо 01.01-Зо 05.03, Зо 07.01- Зо 07.03, Зо 09.01 – Зо 09.06

	<p>Балкарской и КарачаевоЧеркесской 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>			
	<b>В том числе практических/лабораторных занятий</b>	14/12		
	<p><b>Практическое занятие №19</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>	14/0	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</p>	<p>У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06</p>
	<p><b>Лабораторное занятие №18</b> Приготовление национальных горячих сложных блюд народов России.</p>	12/12	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК</p>	<p>У 2.1.1-2.8.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03,</p>

			05, ОК 07, ОК 09	Уо 09.01-Уо 09.06
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> - 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: мытье 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.</p> <p>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</p>	108/108	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Н 4.1.1 – Н 4.6.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06	

<p>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> <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;</p> <p>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: мытье 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 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</p>			
--	--	--	--

<p>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: мытье 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: мытье 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</p>			
---	--	--	--

<p>ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>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</p>			
--	--	--	--

<p>терминологии.</p> <p>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: мытье 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. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>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>	360/360	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Н 4.1.1 – Н 4.6.3 Уо 01.01-Уо 05.03, Уо 07.01-Уо 07.03, Уо 09.01-Уо 09.06

<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.</p> <p>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.</p> <p>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 рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>			
<p><b>Курсовой проект (работа). Тематика курсовых проектов (работ)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> <li>4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li> <li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li> <li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li> <li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</li> <li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li> <li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li> <li>10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</li> <li>11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</li> <li>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</li> <li>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li> <li>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</li> <li>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</li> <li>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих</li> </ol>			

<p>блюд из рыбы.</p> <p>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>			
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе):</b></p> <p>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и</p>	48/0	ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 04, ОК	У 4.1.1 – У 4.6.3 З 2.1.1-2.8.4

<p>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.</p> <p>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по тем информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</p> <p>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p>		05, ОК 07, ОК 09	
<p><b>Промежуточная аттестация</b> Экзамен по профессиональному модулю</p>	18/0		
<p><b>Всего</b></p>	<b>922/596</b>		

### 2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание),	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
<b>МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
Лабораторные занятия		
Лабораторное занятие №1 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	Умения, полученные на лабораторных Работях, развивают профессиональные компетенции, соответствует стандартам и требованиям рынка труда, а также формирует у студентов интерес к профессии и творческое отношение к кулинарии.	Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзаны"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100;
Лабораторное занятие №2 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)		Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA ВВ 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;
Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация		Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-

<p>технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>		<p>50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;</p>
<p>Лабораторное занятие №4 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>Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "СТИНОЛ"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;</p>
<p>Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности</p>		<p>Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроек); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;</p>
<p>Лабораторное занятие №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры</p>		<p>Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF</p>

<p>(технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>		<p>35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 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>
<p>Лабораторное занятие №7 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>		
<p>Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>		
<p>Лабораторное занятие №9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней</p>		

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)		
Лабораторное занятие №10 Приготовление супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания		
Лабораторное занятие №11 Приготовление холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания		
Лабораторное занятие №12 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания		
Лабораторное занятие №13 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического и лечебно-профилактического питания		
Лабораторное занятие №14 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания		
Лабораторное занятие №15 Приготовление блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания		
Лабораторное занятие №16 Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания		

Лабораторное занятие №17 Приготовление национальных горячих сложных блюд Уральского региона		
Лабораторное занятие №18 Приготовление национальных горячих сложных блюд народов России.		
<b>Практические занятия</b>		
Практическое занятие №1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	Формирование умений составлять ассортимент горячей кулинарной продукции с учётом типа предприятия, его специализации и вида приёма пищи, используя сборники рецептов	Не требуется
Практическое занятие №2 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)	Формирование умений выявлять и анализировать риски в области качества и безопасности горячей кулинарной продукции на основе требований ХАССП, СанПиН и технологических процессов.	Не требуется
Практическое занятие №3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха. Определение численности работников производства	Формирование умений подбирать технологическое оборудование и инвентарь для горячего цеха, а также определять необходимую численность работников производства с учётом производственной программы и норм труда.	Не требуется
Практическое занятие №4 Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (актов проработки, технологических карт).	Формирование умений адаптировать и разрабатывать рецептуры супов сложного ассортимента, а также оформлять необходимую производственную документацию (акты проработки, технологические карты).	Не требуется
Практическое занятие №5 Адаптация, разработка рецептов соусов сложного	Формирование умений адаптировать и разрабатывать рецептуры соусов сложного	Не требуется

ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	ассортимента, а также оформлять необходимую производственную и учётную документацию (акт проработки, технологическую и калькуляционную карты).	
Практическое занятие №6 Адаптация рецептур 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.	Формирование умений адаптировать рецептуры горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и пророщенного зерна с учётом современных требований, спроса, правил сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, сезонности, особенностей различных категорий потребителей и видов обслуживания.	Не требуется
Практическое занятие №7 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.	Формирование умений адаптировать рецептуры блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра и муки с учётом изменения спроса, правил сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных и региональных ингредиентов, а также потребностей различных категорий потребителей и видов обслуживания.	Не требуется
Практическое занятие №8 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №9 Разработка	Формирование умений разрабатывать	Не требуется

рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	рецептуры и определять последовательность приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	
Практическое занятие №10 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №11 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №12 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №13 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №14 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №15 Разработка	Формирование умений разрабатывать	Не требуется

рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	рецептуры и определять последовательность приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	
Практическое занятие №16 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №17 Разработка рецептур и последовательности приготовления сладких блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления сладких блюд и кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №18 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется
Практическое занятие №19 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	Формирование умений разрабатывать рецептуры и определять последовательность приготовления блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом требований системы <i>ХАССП</i> и <i>СанПиН</i> .	Не требуется

## 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебный кондитерский и кулинарный цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

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

#### Основные источники:

1. **Медведь, Т.И.** Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 203 с. — ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2230302>.

2. **Воробьева, Н. Ю.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Н. Ю. Воробьева. — Москва : КноРус, 2026. — 339 с. — ISBN 978-5-406-15620-9. — Текст : электронный. – Режим доступа: <https://book.ru/book/961419>

3. **Васюкова, А. Т.** Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с. — ISBN 978-5-406-15041-2. — Текст: электронный: - Режим доступа: <https://book.ru/book/958780>

#### Дополнительные источники:

1. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 395 с. — ISBN 978-5-00091-488-5. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2186558>

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2084179>

3. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1960115>

#### Методические указания

1. Методические указания к выполнению лабораторных и практических занятий по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / М.А. Ильина – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск, гос. техн. ун-та, 2024. – Текст: непосредственный

#### 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.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- [www.cooking-book.ru](http://www.cooking-book.ru) – 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.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России
- Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП

### 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.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Раздел 1/Тема №1.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента/ Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<p>Вид задания: освоение учебного материала темы с помощью учебной и справочной литературы. Составить конспект лекций по теме: «Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе».</p> <p>Текст задания: Составьте конспект лекций по теме «Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе». В конспекте отразите основные международные термины и определения, используемые в профессиональной деятельности повара, а также их значение и применение при организации процессов приготовления и реализации горячих блюд сложного ассортимента. Используйте учебную и справочную литературу, нормативные документы (ГОСТы), а также дополнительные источники по теме.</p> <p>Цель: Формирование у обучающихся знаний о международной терминологии и понятиях, применяемых в ресторанном бизнесе, для успешной профессиональной коммуникации и организации технологических процессов на</p>

		<p>предприятиях общественного питания.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Ознакомьтесь с учебной литературой по теме, а также с нормативными документами (ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» и др.).</p> <p>Выделите основные международные термины и понятия, используемые в ресторанном бизнесе.</p> <p>Кратко опишите значение каждого термина, его применение в технологическом процессе.</p> <p>Оформите конспект в соответствии с требованиями к письменным работам: текст печатный, шрифт Times New Roman, 12 кегль, полуторный интервал, поля: левое — 30 мм, правое — 10 мм, верхнее и нижнее — 20 мм, абзацный отступ — 1,25 см.</p> <p>В конце работы приведите список использованных источников.</p> <p><b>Критерии оценки:</b></p> <table border="1" data-bbox="550 846 1195 1243"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>критерий</th> <th>Максимальное количество баллов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Полнота и структурированность раскрытия темы</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Корректность использования международных терминов и определений</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Привлечение нормативных документов и учебной литературы</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Оформление работы согласно требованиям</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	№	критерий	Максимальное количество баллов	1	Полнота и структурированность раскрытия темы	5	2	Корректность использования международных терминов и определений	5	3	Привлечение нормативных документов и учебной литературы	3	4	Оформление работы согласно требованиям	2
№	критерий	Максимальное количество баллов															
1	Полнота и структурированность раскрытия темы	5															
2	Корректность использования международных терминов и определений	5															
3	Привлечение нормативных документов и учебной литературы	3															
4	Оформление работы согласно требованиям	2															
2	<p>Раздел 1/Тема 1.2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента / Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p>Вид задания: 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»</p> <p>Текст задания: оставьте конспект лекций по теме «Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения». В конспекте отразите:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные способы хранения готовой горячей продукции;</li> <li>• условия и температурные режимы для каждого способа;</li> <li>• сроки хранения и реализации продукции;</li> <li>• требования к безопасности и качеству при хранении;</li> <li>• нормативные документы, регулирующие процессы хранения.</li> </ul>															

		<p>Цель: Формирование у обучающихся знаний и умений по организации хранения готовой горячей кулинарной продукции с использованием современных технологий (термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка), а также понимания требований к температурным режимам, условиям и срокам хранения для обеспечения безопасности и качества продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рекомендации по выполнению задания: Ознакомьтесь с учебной и справочной литературой по теме, а также с нормативными документами (ГОСТ 31985-2013, ГОСТ 30390-2013, СанПиН).</li> <li>• Выделите основные способы хранения: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.</li> <li>• Для каждого способа опишите: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ условия и температурные режимы;</li> <li>○ сроки хранения;</li> <li>○ требования к оборудованию и организации процесса;</li> <li>○ влияние на качество и безопасность продукции.</li> </ul> </li> <li>• Оформите конспект в соответствии с требованиями к письменным работам: текст печатный, шрифт Times New Roman, 12 кегль, полуторный интервал, поля: левое — 30 мм, правое — 10 мм, верхнее и нижнее — 20 мм, абзацный отступ — 1,25 см.</li> <li>• В конце работы приведите список использованных источников.</li> </ul> <p>Критерии оценки:</p> <table border="1" data-bbox="550 1216 1197 1637"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>критерий</th> <th>Максимальное количество баллов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Полнота и структурированность раскрытия темы</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Корректность использования условий, температурных режимов и сроков хранения</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Привлечение нормативных документов и учебной литературы</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Оформление работы согласно требованиям</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	№	критерий	Максимальное количество баллов	1	Полнота и структурированность раскрытия темы	5	2	Корректность использования условий, температурных режимов и сроков хранения	5	3	Привлечение нормативных документов и учебной литературы	3	4	Оформление работы согласно требованиям	2
№	критерий	Максимальное количество баллов															
1	Полнота и структурированность раскрытия темы	5															
2	Корректность использования условий, температурных режимов и сроков хранения	5															
3	Привлечение нормативных документов и учебной литературы	3															
4	Оформление работы согласно требованиям	2															
3	<p>Раздел 1/Тема №1.3 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Вид задания: Разработка фирменного горячего блюда из рыбы. Оформление акта проработки</p> <p>Текст задания: Разработайте фирменное горячее блюдо из рыбы. Оформите акт проработки, в котором укажите:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наименование и рецептуру блюда;</li> <li>• технологию приготовления;</li> <li>• требования к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>• органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция);</li> </ul>															

/Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

- пищевую и энергетическую ценность;
- сроки и условия хранения;
- перечень используемого оборудования и инвентаря.

Цель: Формирование у обучающихся умений по адаптации и разработке рецептов горячих блюд из рыбы, а также навыков оформления технологической документации (акта проработки) для внедрения новых блюд в меню предприятия общественного питания.

- Рекомендации по выполнению задания: знакомьтесь с учебной и справочной литературой по технологии приготовления блюд из рыбы, нормативными документами (ГОСТ, СанПиН), а также с примерами фирменных блюд в профессиональной периодике.
- Выберите вид рыбы, определите способ тепловой обработки и составьте оригинальную рецептуру блюда, учитывая современные тенденции в ресторанном бизнесе.
- Оформите акт проработки по установленной форме, используя рекомендации из сборников рецептов и технологических карт.
- В работе отразите последовательность технологических операций, требования к качеству, условия хранения и реализации.
- Оформите работу в соответствии с требованиями к письменным работам: текст печатный, шрифт Times New Roman, 14 кегль, полуторный интервал, поля: левое — 30 мм, правое — 10 мм, верхнее и нижнее — 20 мм, абзацный отступ — 1,25 см.
- В конце работы приведите список использованных источников.

Критерии оценки:

№	критерий	Максимальное количество баллов
1	Оригинальность и соответствие блюда теме	5
2	Полнота и корректность рецептуры, технологии приготовления	5
3	Оформление акта проработки согласно требованиям	3
4	Корректность описания органолептических и физико-химических показателей	2

#### 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 промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю.

##### 4.1 Текущий контроль

Контролируемые результаты (ПК, ОК)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
<b>МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	См. ниже
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; Тест	См. ниже
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента 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;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	См. ниже
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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	См. ниже

	Контрольная работа	
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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	См. ниже
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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; Тест	См. ниже
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; Тест	См. ниже
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.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	См. ниже

**Критерии оценки практического задания:**

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

#### **Критерии оценки лабораторного занятия:**

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (неудовлетворительно): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

#### **Критерии оценки тестирования:**

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

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 контрольной работы:**

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

#### 4.2 Промежуточная аттестация

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

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

Результаты обучения (ПК, ОК)	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПК 2.1-2.8 ОК .01-03, ОК 07	<p><b>Вопросы для зачета с оценкой 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. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.). Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования</p> <p>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</p>

	<p>приготовления использовалось яйцо массой брутто 55 г. Определить потери, полученные при тепловой обработке при приготовлении омлета натурального.</p>
<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-03, ОК 07</p>	<p><b>Перечень вопросов для зачета с оценкой 8 семестр</b>  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,</p>

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, яичномасляных, 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, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.;

### Критерии оценки зачета с оценкой

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

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

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

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

### Критерии оценки курсового проекта (работы)

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	1
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение: определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	1
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	Умение: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	1
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умение: использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;	2
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умение: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	2
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Умение: соблюдать нормы экологической безопасности;	2

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение: читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	2
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	Умение: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	2
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления супов сложного ассортимента; порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых супов сложного ассортимента.	2
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	Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	2

	сложного ассортимента	
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	.Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	2
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	Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	2

	сложного ассортимента; порционировать, эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	
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.	Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать, эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>25,00</b>

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия подкритерия в баллах			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план	Самостоятельно выявляет и анализирует задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте, определяет её ключевые составляющие, разрабатывает поэтапный план решения с учётом необходимых ресурсов и реализует его, оценивая промежуточные и итоговые результаты.	0 — не может самостоятельно выявить и проанализировать задачу или проблему, не определяет её составляющие и не разрабатывает план действий. 1 — частично выявляет задачу или проблему, но анализ неполный, этапы решения и необходимые ресурсы определены с ошибками или не полностью, реализация плана неэффективна. 2 — самостоятельно и последовательно выявляет и анализирует задачу или проблему, определяет её ключевые составляющие, разрабатывает поэтапный план с учётом ресурсов, реализует его и оценивает промежуточные и итоговые результаты.	2	0,5	1
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач	определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для	выделяет ключевые запросы и целенаправленно проводит поиск релевантной информации	0 - определяет отдельные запросы, но поиск приводит к незначительным результатам; 1 – не всегда находит нужную или эффективную информацию; 2 – определяет необходимые ключевые запросы,	2	0,5	1

профессиональной деятельности	решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;		последовательно осуществляет эффективный поиск нужной информации, обеспечивает полноту и точность найденных сведений;			
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	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Определяет и обосновывает применимость актуальных нормативно-правовых актов к конкретной профессиональной ситуации, проверяя их статус, редакцию и соответствие действующим требованиям.	0 — не определяет и не обосновывает применимость нормативно-правовых актов, не проверяет их статус и редакцию. 1 — частично определяет применимые нормативные акты, но не всегда проверяет их актуальность, допускает ошибки в обосновании или не учитывает действующие требования. 2 — самостоятельно и последовательно определяет применимость актуальных нормативно-правовых актов к профессиональной ситуации, проверяет их статус, редакцию и соответствие действующим требованиям, корректно обосновывает выбор.	2	0,5	1
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач	распределяет собственные ресурсы и следует графику выполнения проекта	0 - не следует графику выполнения проекта и не эффективно распределяет временные ресурсы; 1 - отклоняется от графика выполнения проекта (работы), но способен завершить его в срок; 2 - грамотно планирует выполнение этапов работы,	2	1	2

			точно распределяет нагрузку и соблюдает сроки реализации всех частей проекта;			
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	оформляет курсовой проект (работу) согласно требованиям	0 - не соблюдает правила оформления; 1 - частично соблюдает требования к оформлению; 2 - полностью соблюдает требования к оформлению;	2	1	2
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	Самостоятельно изучает и применяет в профессиональной деятельности действующие нормы экологической безопасности, правильно использует средства защиты, организует раздельный сбор и утилизацию отходов, а также своевременно реагирует на нештатные ситуации и ведёт соответствующую документацию.	0 — не изучает и не применяет нормы экологической безопасности, не использует средства защиты, не организует раздельный сбор и утилизацию отходов, не реагирует на нештатные ситуации и не ведёт документацию. 1 — частично знаком с нормами экологической безопасности, но не всегда правильно их применяет; допускает ошибки при использовании средств защиты, организации сбора и утилизации отходов, реагировании на нештатные ситуации и ведении документации. 2 — самостоятельно и последовательно изучает и применяет все действующие нормы экологической безопасности, правильно использует средства защиты, организует раздельный сбор и утилизацию отходов, своевременно и грамотно реагирует на нештатные ситуации, ведёт необходимую документацию.	2	1	2
ОК 09 Пользоваться профессиональной	читать, понимать и находить	извлекает необходимую	0 - не способен извлечь нужную информацию из	2	1	2

документацией на государственном и иностранном языках	на и	необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	техническую информацию из руководств любого формата для выполнения курсового проекта	руководства, допускает грубые ошибки при интерпретации информации; 1 - способен частично извлекать требуемую информацию, однако допускает незначительные ошибки или пропускает важные детали; 2 - свободно и точно извлекает всю необходимую техническую информацию из любых форматов руководств, уверенно применяя её в рамках курсового проекта;			
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		организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организует рабочее место согласно требованиям техники безопасности и санитарным нормам.	0 - Не выполняет подготовку рабочих мест и оборудования; допускает грубые нарушения инструкций и регламентов. 1 - Выполняет отдельные действия по подготовке, но допускает ошибки или пропуски; не всегда использует инструкции. 2 - Полностью и последовательно организует и проводит подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами; фиксирует результаты.	2	1	2
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов		приготовления в соответствии с технологическим и требованиями,	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и	0 –Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует	2	1	2

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>дополнительные ингредиенты в соответствии технологической картой.</p>	<p>качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.</p>			
<p>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</p>	<p>приготовления в соответствии с технологическим и требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии технологической картой.</p>	<p>0 - Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 - Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

	изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		эстетики.			
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	приготовления в соответствии с технологическим и требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	приготовления в соответствии с технологическим и требованиями, оценки качества, безопасности	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные	2	1	2

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; брендовых, региональных;</p>	<p>технологической картой.</p>	<p>действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.</p>			
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления в соответствии с технологическим и требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса,</p>	<p>Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.</p>	<p>0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

	домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных		технологические требования, правила безопасности и эстетики.			
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	приготовления в соответствии с технологическим и требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2.

#### 4.2.2 Экзамен по профессиональному модулю

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

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
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	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	2
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	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	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	2
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	1
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	2
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	2

грамотности в различных жизненных ситуациях;		
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	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	2
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;	1
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	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	2
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	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	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	2
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	2

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	2
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.	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	2
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	1
<b>ИТОГО</b>		<b>25,00</b>

### Задание 1.

1. Произвести расчет сырья и соответствии с заданием изделиями по 1 колонке сборника рецептов

### Задание 2.

Организовать технологический процесс и рабочее место  
 Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования  
 Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы)

### Задание 3.

Приготовить:

- 1 порцию блюда - борщ с фасолью
- 1 порцию «Бифштекс с луком по-деревенски, степень прожарки welldone, с двумя гарнирами и соусом на выбор»
- 1 порцию блюда - борщ «Флотский»
- 1 порцию «Рыба, жаренная в тесте», соус–майонез с корнишонами.
- 1 порцию блюда - борщ «Московский»
- 1 порцию горячее блюдо из птицы с картофелем по-деревенски и соусом
- 1 порцию блюда - борщ «Сибирский»
- 1 порцию «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом, гарнир – булгур и овощи припущенные (по выбору)
- 1 порцию блюда - борщ зеленый
- 1 порцию «Мясо тушеное», гарнир – картофельный гратен с соусом

1 порцию блюда - борщ летний  
1 порцию «Зразы натуральные», гарнир – картофель дюшес, соус  
1 порцию блюда - борщ украинский с пампушками  
1 порцию «Зразы донские» с гарниром и соусом (один гарнир крупа, второй овощи)  
1 порцию блюда - борщ с черносливом и грибами  
1 порцию «Паста карбонара»  
1 порцию блюда - щи зеленые  
1 порцию «Рулет с яйцом», гарнир – картофельный гратен, соус – красный основной  
1 порцию блюда - щи из щавеля  
1 порцию горячее блюдо из птицы с гарниром (один гарнир крупа, второй овощи) и соусом  
1 порцию блюда - щи суточные  
1 порцию горячее блюдо из птицы с гарниром (один гарнир крупа, второй овощи) и соусом  
1 порцию блюда - щи по-уральски  
1 порцию «Террина из рыбы», гарнир-картофельный гратен, соус - томатный  
1 порцию блюда - рассольник домашний  
1 порцию горячее блюдо из птицы с гарниром (один гарнир крупа, второй овощи) и соусом  
1 порцию блюда - рассольник ленинградский  
1 порцию «Котлета по - киевски», гарнир – овощи гриль, соус (по выбору)  
1 порцию блюда - рассольник по-рассошански  
1 порцию «Равиоли с овощным фаршем», соус сырный  
1 порцию блюда - суп картофельный с мясными фрикадельками  
1 порцию «Бефстроганов из говядины», гарнир – пюре из брокколи, с соусом  
1 порцию блюда - суп картофельный с рыбными фрикадельками  
1 порцию «Печень по-строгановски», гарнир – овощной жардиньер, соус  
1 порцию блюда - суп картофельный с мясными пельменями  
1 порцию «Рулет из говядины», гарнир – картофель дюшес с соусом  
1 порцию блюда - суп -лапша домашняя  
1 порцию фирменного второго горячего блюда из птицы с гарниром и соусом (два гарнира, один крупа, второй овощи)  
1 порцию блюда - солянка сборная мясная  
1 порцию блюда из птицы с гарниром и соусом (два гарнира, один крупа, второй овощи)  
1 порцию блюда - солянка по-казански  
1 порцию блюда из птицы с гарниром и соусом (два гарнира, один крупа, второй овощи)  
1 порцию блюда - солянка грибная  
1 порцию блюда из птицы с гарниром и соусом (два гарнира, один крупа, второй овощи)  
1 порцию блюда - солянка домашняя  
1 порцию блюда из птицы с гарниром и соусом (два гарнира, один крупа, второй овощи)  
1 порцию блюда - солянка донская  
1 порцию блюда из птицы с гарниром и соусом (два гарнира, один крупа, второй овощи)  
1 порцию блюда - суп-пюре из птицы  
1 порцию блюда из птицы с гарниром и соусом (два гарнира, один крупа, второй овощи)  
1 порцию блюда - суп-пюре из разных овощей  
1 порцию фирменного второго горячего блюда  
1 порцию блюда - бульон мясной прозрачный с профитролями  
1 порцию фирменного второго горячего блюда  
1 порцию блюда - борщок с гренками  
1 порцию фирменного второго горячего блюда  
1 порцию блюда - бульон из кур или индеек прозрачный с клецками

1 порцию фирменного второго горячего блюда  
1 порцию блюда - уха с расстегаями  
1 порцию фирменного второго горячего блюда  
1 порцию блюда - уха с расстегаями  
1 порцию фирменного

второго

горячего

блюда

Критерии оценивания:

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план	Самостоятельно выявляет и анализирует задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте, определяет её ключевые составляющие, разрабатывает поэтапный план решения с учётом необходимых ресурсов и реализует его, оценивая промежуточные и итоговые результаты.	0 — не может самостоятельно выявить и проанализировать задачу или проблему, не определяет её составляющие и не разрабатывает план действий. 1 — частично выявляет задачу или проблему, но анализ неполный, этапы решения и необходимые ресурсы определены с ошибками или не полностью, реализация плана неэффективна. 2 — самостоятельно и последовательно выявляет и анализирует задачу или проблему, определяет её ключевые составляющие, разрабатывает поэтапный план с учётом ресурсов, реализует его и оценивает промежуточные и итоговые результаты.	2	0,5	1
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	выделяет ключевые запросы и целенаправленно проводит поиск релевантной информации	0 — не определяет и не обосновывает применимость нормативно-правовых актов, не проверяет их статус и редакцию. 1 — частично определяет применимые нормативные акты, но не всегда проверяет их актуальность, допускает ошибки в обосновании или не учитывает действующие требования. 2 — самостоятельно и	2	0,5	1

			последовательно определяет применимость актуальных нормативно-правовых актов к профессиональной ситуации, проверяет их статус, редакцию и соответствие действующим требованиям, корректно обосновывает выбор.			
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач	распределяет собственные ресурсы и следует графику выполнения проекта	0 - не следует графику выполнения проекта и не эффективно распределяет временные ресурсы; 1 - отклоняется от графика выполнения проекта (работы), но способен завершить его в срок; 2 - грамотно планирует выполнение этапов работы, точно распределяет нагрузку и соблюдает сроки реализации всех частей проекта;	2	1	2
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	Грамотно излагает свои мысли, пользуется профессиональной терминологией	0 - не соблюдает правила оформления; 1 - частично соблюдает требования к оформлению; 2 - полностью соблюдает требования к оформлению;	2	1	2
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	соблюдать нормы экологической безопасности;	Самостоятельно изучает и применяет в профессиональной деятельности действующие нормы экологической безопасности, правильно использует средства защиты, организует отдельный сбор и	0 — не изучает и не применяет нормы экологической безопасности, не использует средства защиты, не организует отдельный сбор и утилизацию отходов, не реагирует на нестандартные ситуации и не ведёт документацию. 1 — частично знаком с нормами экологической безопасности, но не всегда правильно их применяет; допускает ошибки при использовании	2	1	2

чрезвычайных ситуациях		утилизацию отходов, а также своевременно реагирует на нештатные ситуации и ведёт соответствующую документацию.	средств защиты, организации сбора и утилизации отходов, реагировании на нештатные ситуации и ведении документации. 2 — самостоятельно и последовательно изучает и применяет все действующие нормы экологической безопасности, правильно использует средства защиты, организует отдельный сбор и утилизацию отходов, своевременно и грамотно реагирует на нештатные ситуации, ведёт необходимую документацию.			
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	извлекает необходимую техническую информацию из руководств любого формата для выполнения курсового проекта	0 - не способен извлечь нужную информацию из руководства, допускает грубые ошибки при интерпретации информации; 1 - способен частично извлекать требуемую информацию, однако допускает незначительные ошибки или пропускает важные детали; 2 - свободно и точно извлекает всю необходимую техническую информацию из любых форматов руководств, уверенно применяя её в рамках курсового проекта;	2	1	2
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями	Организует рабочее место согласно требованиям техники безопасности и санитарным нормам.	0 - Не выполняет подготовку рабочих мест и оборудования; допускает грубые нарушения инструкций и регламентов. 1 - Выполняет отдельные действия по подготовке, но допускает ошибки или пропуски; не всегда использует инструкции. 2 - Полностью и последовательно организует и проводит подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря и инструментов в	2	1	2

регламентами	регламентами;		соответствии с инструкциями и регламентами; фиксирует результаты.			
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения горячих соусов	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой. Оценивает качество и безопасность сырья и полуфабрикатов перед использованием. Применяет различные методы приготовления горячих соусов (варка, пассерование,	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2

	<p>сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовых горячих соусов сложного ассортимента; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих соусов сложного ассортимента; порционировать, эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых</p>	<p>уваривание, эмульгирование и др.) в зависимости от рецептуры. Соблюдает правила сочетаемости и взаимозаменяемости ингредиентов, использует ароматические вещества для формирования вкуса и аромата. Творчески оформляет и эстетично подаёт горячие соусы, в том числе для навынос. Порционирует, упаковывает и хранит готовые соусы с учётом требований к безопасности. Контролирует качество и безопасность готовых горячих соусов по органолептическим и микробиологическим показателям.</p>				
--	---	---	--	--	--	--

	горячих соусов сложного ассортимента						
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	и и в с	0 - Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 - Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2
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	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	и и в с	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и	2	1	2

	числе авторских, брендовых, региональных;		эстетики.			
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	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила	2	1	2

	приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных		безопасности и эстетики.			
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	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2.

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора)	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	1. Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2. Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3. Исследовательская деятельность 4. Анализ, полученных данных 5. Предоставление готового результата 6 Оценка полученного продукта
2	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	обеспечение санитарно-гигиенического состояния	Соблюдение оптимального воздушно-теплого режима	Контроль освещения во время Проведения занятия; Проветривание.

		учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	в аудитории; – поддержание работоспособности обучающихся занятии; – позитивная психологическая атмосфера.	Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	1.Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2.Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3.Планирование-на основе изученного материала 4.Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5.Выполнение 6.Контроль за выполнением 7. Рефлексия
4	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1.Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться

		<p>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>		<p>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>
--	--	--	--	--

## Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	0,00 % - 49,99 %	50,00 % - 64,99 %	65,00 % – 89,99 %	90,00 % - 100,00 %
Количество баллов, полученных при защите курсового проекта (работы) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25
Количество баллов, полученных при сдаче экзамена по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации / квалификационного экзамена (по каждой профессии) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25