

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»  
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., Капшук-Габова Е.Р., Черняк Е. А. - преподаватели спецдисциплин.

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г. Севастополь.

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Старший методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Перечень общих компетенций	4
1.4. Перечень профессиональных компетенций	5
1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. 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»	7
2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	18
3.1. Тематический план профессионального модуля	18
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю	19
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	35
4.2. Информационное обеспечение обучения	39
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	41
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	41
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)	43

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».

#### 1.1. Область применения программы

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Профессионалы» Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалы» Россия в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным специальностям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД):

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

#### 1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение

обучающимися следующих *личностных результатов реализации программы воспитания:*

ЛР– 7	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры
ЛР – 14	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

**1.5. Количество часов, отведенное на освоение 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».**

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 412 часов, в том числе на освоение междисциплинарных курсов, практику и демонстрационный экзамен:

всего – 407 час, включая:

- МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- учебная и производственная практика – 216 часов
- демонстрационный экзамен – 12 часов.

Обязательная учебная нагрузка обучающегося – 407 часов, самостоятельная работа обучающегося – 5 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. 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».

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

<b>Практический опыт в</b>	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
<b>Знать</b>	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

<b>Уметь</b>	<p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
--------------	--

## 2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>МДК 02.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. .	- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- Оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- Требования Охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных



Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	- Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- Распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и - Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	- Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - Контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;	- Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - Правила безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - Правила утилизации отходов; - Виды, назначение упаковочных материалов,

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- Контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- Контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</li> <li>- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья;</li> <li>- Правила оформления заявок на склад;</li> <li>- Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>
<b>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
<b>Раздел 1</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. . .	безопасности пищевых продуктов	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции	приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - Характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - Варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и
	- Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	- Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>- Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- Организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>- Обеспечивать безопасность готовой</p>	<p>производственного инвентаря;</p> <p>- Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>- Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- Современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- Оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения.</li> <li>- Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- Контролировать температуру</li> </ul>	

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>подачи горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- Охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- Выбор контейнеров, материалов для упаковки,</li> <li>- Эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> <li>- Рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;</li> <li>- вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- Консультировать потребителей;</li> <li>- Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном</li> </ul>	

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		языке, оказывать им помощь в выборе	
	- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции	- Проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - Проводить анализ возможностей организации питания в области; - Применения сложных, инновационных методов приготовления; - Технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - Квалификации поваров	
	- Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий	- Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по	

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	потребителей, видов и форм обслуживания	<p>безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- Выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</li> <li>- Комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- Изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</li> </ul>	
	- Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</li> <li>- Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> </ul>	



Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>	

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Тематический план 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»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК 02.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	<b>28</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
ПК 2.1 – 2 8 ОК 1 - 11	<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления (Технология приготовления пищи).	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	<b>Раздел 2</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления (Организация производства).	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>МДК 02.02</b>		<b>156</b>	<b>152</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
ПК 2.1 – 2 8 ОК 1 - 11	<b>Раздел 1</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	<b>156</b>	<b>150</b>	64	-	4	-	-	-
ПК 2.1 – 2 8 ОК 1 - 11	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	-					<b>72</b>	-
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>144</b>	-					-	<b>144</b>
	<b>Демонстрационный экзамен</b>	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>412</b>	<b>179</b>	<b>68</b>		<b>5</b>		<b>72</b>	<b>144</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
МДК 02.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.				26	
Раздел 1Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления (Технология приготовления пищи).				11	
Тема 1.1. Технологические основы производства продукции общественного питания	Содержание учебного материала				
	1	Технологические основы производства продукции общественного питания. Качество кулинарной продукции. Формирование качества кулинарной продукции.	О-1 стр 7-11	1	1
	2			1	
Тема 1.2. Контроль качества кулинарной продукции	Содержание учебного материала				
	3	Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества готовой кулинарной продукции.	О-1 стр 11-15	1	1
Тема 1.3. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи	Содержание учебного материала				
	4	Способы кулинарной обработки продуктов: – механическая обработка; – гидромеханическая обработка, – массообменная обработка; – химическая и биохимическая обработка; – термическая обработка	О-1 стр 15-21	1	1
	5			1	
Тема 1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (белки)	Содержание учебного материала				
	6	Изменение белков при производстве кулинарной продукции: белков мяса; белков рыбы; молочных продуктов; белков яиц	О-1 стр 31-37	1	1
	7			1	

<b>Тема 1.5.</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (углеводы)	<i>Содержание учебного материала</i>				
	8	Изменение сахаров при производстве кулинарной продукции. Изменение крахмала при тепловой обработке	О-1 стр 43-49	1	1
	9			1	
<b>Тема 1.6.</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (жиры)	<i>Содержание учебного материала</i>				
	10	Изменение жиров при производстве кулинарной продукции. Изменение вкуса, аромата и массы продукта	О-1 стр 37-43	1	1
	11			1	
<b>Раздел 2</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления (Организация производства).				<b>14</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>3</b>	
	12	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	О-3 стр 92-101	1	1
	13			1	
<b>Тема 2.2.</b> Правила охлаждения, замораживания	14	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			1
<b>Тема 2.3.</b> Требования к организации рабочих мест	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>7</b>	
	15	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	О-3 стр 92-101	1	1
	16			1	
<b>Тема 2.4.</b> Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов,	17	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды,	О-3 стр 92-101	1	1
	18			1	

гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
<b>Тема 2.5.</b> Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	19	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для горячей сложной кулинарной продукции	О-3 стр 38-43	1	1
	20			1	
	21	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	О-3 стр 38-43	1	1
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>	
	22	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни предприятий общественного питания по приготовлению горячей кулинарной продукции.	МУ к ПЗ №1	1	2
	23			1	
	24	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	МУ к ПЗ №2	1	2
	25			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				
	Составление схемы последовательности действий, с подбором оборудования для приготовления блюд в горячем цехе.		МУ к СР №1	1	3
<b>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				<b>156</b>	
<b>Раздел 3</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления				<b>156</b>	
<b>Организация приготовления и приготовление супов сложного приготовления</b>				<b>28</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление протертых супов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	26	Общая характеристика протертых супов. Классификация протертых супов.	О-1 стр 89-103	1	1

	27	Ассортимент, приготовление супов-пюре: - из овощей, грибов;- из круп. Требования к качеству и правила отпуска.		1	
Тема 3.2. Приготовление пюреобразных супов	Содержание учебного материала				
	28	Ассортимент, приготовление супов пюре: - из мяса; - из птицы; - из дичи.	О-1 стр 89-103	1	1
	29	Ассортимент, приготовление супов пюре: - из рыбы; - из морепродуктов. Ассортимент, приготовление супов-кремов. Требования к качеству, правила отпуска.		1	
Тема 3.3. Приготовление прозрачных бульонов	Содержание учебного материала				
	30	Общая характеристика прозрачных супов. Классификация прозрачных супов.	О-1 стр 103-105	1	1
	31	Приготовление мясных и куриных бульонов: - приготовление мясных оттяжек; приготовление оттяжек из белков яиц; - приготовление морковной оттяжки.		1	
Тема 3.4. Приготовление прозрачных супов из рыбы и солянки рыбной	Содержание учебного материала				
	32	Приготовление рыбного бульона. Приготовление рыбной оттяжки.	О-1 стр 96-98, 105	1	1
	33	Осветление рыбного бульона. Ассортимент и приготовление ухи: - прозрачной; - ростовской. Требования к качеству, правила отпуска		1	
Тема 3.5. Приготовление гарниров для прозрачных супов	Содержание учебного материала				
	34	Классификация гарниров. Приготовление гарниров: - из овощей; круп и макаронных изделий; яиц; мучные гарниры; гренки и изделия из теста.	О-1 стр 107-112	1	1
	35	Правила подачи гарниров к прозрачным супам		1	
Тема 3.6. Приготовление национальных супов	Содержание учебного материала				
	36	Технология приготовления национальных супов: - приготовление и отпуск харчо; - приготовление и отпуск чихиртмы; - приготовление и отпуск чорба с телятиной и грибами; - приготовление и отпуск супа пити; - приготовление и отпуск лагмана. Требования к качеству, особенности подачи	О-1 стр 105-107	1	1
	37			1	
	Практические занятия				

	38	Приготовление прозрачных супов	МУ к ПЗ №3	1	2
	39			1	
	40	Приготовление протертых супов	МУ к ПЗ №4	1	2
	41			1	
	Лабораторные занятия				
	42	Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов (бульонов) мясных, куриных, рыбных (уха «Ростовская»).	МУ к ЛЗ №1	6	2
	43				
	44				
	45				
	46				
47	Приготовление оттяжек для прозрачных супов (бульонов): мясной, из белков яиц, из моркови.				
48	Приготовление, оформление, презентация и подача национальных супов: суп-харчо, суп-пити, чорба, шурпа				
49	Приготовление, оформление, презентация и подача протертых супов из овощей, грибов и круп, пюреобразных супов: из мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов.	МУ к ЛЗ №2	6	2	
50					
51					
52					
53					
Организация приготовления и приготовление соусов сложного приготовления				10	
Тема 3.7. Новые направления в технологии приготовления соусов	Содержание учебного материала				
	54	Новые подходы к подбору и рекомендации соусов. Характеристика сырья и продуктов, используемых в новых соусах. Ассортимент и технология приготовления быстрых соусов. Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов пониженной калорийности. Современные принципы подбора и подачи соусов	О-1 стр 126-129	1	1
	55			1	
	56			1	
	57			1	
	Лабораторные занятия				
	58	Приготовление яично-масляных соусов (Голландский) и масляных смесей. Приготовление сладких соусов на основе ягодного пюре (малибу, малиновое). Приготовление быстрых соусов на основе мясного сока.	МУ к ЛЗ №3	6	2
	59				
60					
61					
62					
63					



Организация приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, яиц и сыра				18	
Тема 3.8. Приготовление блюд из фаршированных овощей	Содержание учебного материала				
	64	Технология приготовления капусты фаршированной целиком. Технология приготовления тыквы фаршированной.	Д-3 стр 241-243	1	1
	65	Технология приготовления картофеля и помидоров фаршированных различными фаршами. Требования к качеству, правила отпуска		1	
Тема 3.9. Приготовление блюд из протертых овощных масс	Содержание учебного материала				
	66	Технология приготовления рулета картофельного. Технология приготовления мясных пудингов.	Д-3 стр 240-241	1	1
	67	Технология приготовления овощных суфле. Требования к качеству, правила отпуска.		1	
Тема 3.10. Приготовление сложных блюд из яиц и сыра	Содержание учебного материала				
	68	Технология приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из сыра.	О-1 стр 138-140, 140-143	1	1
	69	Требования к качеству, правила подачи.		1	
	Лабораторные занятия				
	70 71 72 73 74 75	Приготовление, оформление, презентация и подача блюд: - из фаршированных овощей: капусты фаршированной целиком, картофеля и помидоров различными фаршами; - из протертых овощных масс: рулета картофельного, овощного суфле; - из яиц и сыра: яйца по-бенедиктски, сыр «саганаки»; - из грибов: шляпки фаршированные запеченные, жульен из грибов с курицей.	МУ к ЛЗ №4	6	2
	76 77 78 79 80 81	Приготовление, оформление, презентация и подача блюд: - из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента			
			МУ к ЛЗ №5	6	2
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы				23	
Тема 3.11.	Содержание учебного материала				
	82	Технология приготовления осетрины отварной звеньями. Технология приготовления рыбы припущенной.	О-1 стр 174-179	1	1

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	83	Требования к качеству и правила отпуска.	Д-3 стр 264-268	1	
<b>Тема 3.12.</b> Приготовление блюд из жареной рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	84	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре порционными кусками	О-1 стр 183-190 Д-3 стр 268-270	1	1
	85	Технология приготовления рыбы жареной мелким куском: шашлыки; поджарка. Рыба жареная на решетке. Требования к качеству и правила отпуска..		1	
<b>Тема 3.13.</b> Приготовление горячих сложных блюд из запеченной рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	86	Технология приготовления рыбы запеченной целиком: в сметане; в соли.	О-1 стр 191-196 Д-3 стр 271-272	1	1
	87	Технология приготовления блюда «Солянка рыбная на сковороде». Технология приготовления рыбы запеченной по-Симферопольски. Требования к качеству, правила отпуска.		1	
<b>Тема 3.14.</b> Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	88	Технология приготовления горячих сложных блюд из мидий, морских гребешков, устриц;	О-1 стр 196-200 Д-3 стр 275-278	1	1
	89	Технология приготовления горячих сложных блюд из крабов, креветок. Требования к качеству, правила отпуска.		1	
<b>Тема 3.15.</b> Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	90	Технология приготовления горячих сложных блюд из лангустов, омаров.	О-1 стр 201-203 Д-3 стр 278-280	1	1
	91	Технология приготовления горячих блюд из кальмаров и морской капусты. Требования к качеству, правила отпуска.		1	
<b>Тема 3.16.</b> Приготовление фирменных рыбных блюд Крыма	<i>Содержание учебного материала</i>				
	92	Ассортимент и особенности приготовления фирменных блюд из рыбы.	ИР	1	1
	93	Требования к качеству. Правила отпуска фирменных блюд.		1	

	Практическое занятие				
	94	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	МУ к ПЗ №5	1	2
	95			1	
	Лабораторные занятия				
	96 97 98 99 100 101	Приготовление, оформление, презентация и подача блюд: - из отварной и припущенной рыбы (осетрина отварная с гарниром и соусом), из запеченной рыбы; - из жареной рыбы во фритюре порционными кусками – восьмеркой (кольбер), мелкими кусками – шашлыки из рыбы, поджарка из рыбы; - из рыбы жареной на решетке-гриль – стейки, порционные куски. – в сметане, в соли; - солянки рыбной на сковороде; - рулетов натуральных и фаршированных из рыбы; - из морепродуктов: крабов, креветок, моллюсков, кальмаров.	МУ к ЛЗ №6	6	
	Самостоятельная работа				
	Составить таблицу ассортимента блюд из рыбы		МУ к СР №2	1	3
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов				50	
Тема 3.17. Приготовление горячих сложных блюд из мяса крупными кусками	Содержание учебного материала				
	102	Технология приготовления, порционирование и отпуск блюд: - «Ростбиф с гарниром»; - «Окорок Жигу»; - Грудинка фаршированная; - Корейка жареная целиком. Требования к качеству.	О-1 стр 149-151 Д-3 стр 282-295	1	1
	103			1	
Тема 3.18. Приготовление поросят молочных и ягнят целиком	Содержание учебного материала				
	104	Технология приготовления поросят молочных жареных целиком. Технология приготовления ягнят жареных. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	О-1 стр 151, 152 Д-3 стр 285	1	1
	105			1	
Тема 3.19.	Содержание учебного материала				

Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	106	Технология приготовления рулета из свиной головы. Требования к качеству	О-1 стр 160-161	1	1
	107			1	
<b>Тема 3.20.</b> Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	Содержание учебного материала				
	108	Технология приготовления рулета из лопатки, говяжьей вырезки, натуральных и фаршированных. Требования к качеству	О-1 стр 160-161	1	1
	109			1	
<b>Тема 3.21.</b> Приготовление порционных жареных блюд из говяжьей вырезки	Содержание учебного материала				
	110	Технология приготовления и способы подачи филе. Технология приготовления и способы подачи бифштекса натурального, стейки из говядины. Технология приготовления и способы подачи лангета. Требования к качеству	О-1 стр 152-156 Д-3 стр 295-297	1	1
	111			1	
<b>Тема 3.22.</b> Приготовление порционных жареных блюд из говядины	Содержание учебного материала				
	112	Технология приготовления и способы подачи антрекота. Технология приготовления и подача ромштекса. Особенности приготовления и отпуска шашлыка по-московски. Требования к качеству.	О-1 стр 156 Д-3 стр 297, 298	1	1
	113			1	
<b>Тема 3.23.</b> Приготовление порционных натуральных жареных блюд из туш мелкого скота	Содержание учебного материала				
	114	Технология приготовления и способы подачи эскалопа и мяса жареного с соусом эстрагон. Технология приготовления и отпуск котлеты натуральной и шашлыка по-карски. Требования к качеству.	О-1 стр 156-157 Д-3 стр 297-298	1	1
	115			1	
<b>Тема 3.24.</b> Приготовление порционных панированных жареных блюд из туш мелкого скота	Содержание учебного материала				
	116	Технология приготовления и отпуск котлеты отбивной и шницеля натурального. Технология приготовления и отпуск баранины жареной во фритюре, баранины жареной в тесте кляр. Требования к качеству	Д-3 стр 297-298	1	1
	117			1	
<b>Тема 3.26.</b> Приготовление блюд жареных мелким куском	Содержание учебного материала				
	118	Ассортимент, технология приготовления и отпуск шашлыков. Технология приготовления и отпуск бефстроганов.	Д-3 стр 299	1	1

	119	Технология приготовления и отпуск поджарки. Требования к качеству.		1	
<b>Тема 3.27.</b> Приготовление блюд из тушеного мяса	<i>Содержание учебного материала</i>				
	120	Технология приготовления и отпуск мяса шпигованного. Технология приготовления и отпуск: мяса деликатесного; мяса тушеного в кисло-сладком соусе; мяса тушеного с черносливом.	О-1 стр 157-159 Д-3 стр 293, 300	1	1
	121	Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		1	
<b>Тема 3.28.</b> Приготовление блюд из тушеного мяса	<i>Содержание учебного материала</i>				
	122	Технология приготовления блюд: грудинка в соусе; бигус, азу по-татарски; жаркое по-домашнему. Требования к качеству, отпуск.	О-1 стр 159 Д-3 стр 303-304	1	1
	123			1	
<b>Тема 3.29.</b> Приготовление блюд из запеченного мяса	<i>Содержание учебного материала</i>				
	124	Технология приготовления и отпуск: баранина, телятина запеченная в молочном соусе; говядина в луковом соусе; солянка мясная на сковороде; котлеты натуральные фаршированные запеченные в соусе. Требования к качеству	Д-3 стр 305-307	1	1
	125			1	
<b>Тема 3.30.</b> Приготовление блюд из рубленого мяса	<i>Содержание учебного материала</i>				
	126	Технология приготовления и отпуск: биточек по-селянски; биточек по-казацки; пудинг из говядины; зразы из говядины фаршированные рисом паровые; рулеты запеченные в ассортименте. Требования к качеству	О-1 стр 161-162 Д-3 стр 307-309	1	1
	127			1	
<b>Тема 3.31.</b> Приготовление блюд из жареных субпродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	128	Технология приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов: почки жареные в сухарях; язык жареный; мозги жареные; сердце жаренное во фритюре; вымя жареное; оладьи из печени	Д-3 стр 299-300	1	1
	129			1	
<b>Тема 3.32.</b> Приготовление блюд из тушеных и запеченных субпродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	130	Ассортимент и технология приготовления блюд из субпродуктов: почки по-русски; печень, тушенная в сметане; язык, запеченный с картофелем в соусе;- мозги запеченные в	Д-3 стр 304-305	1	1
	131			1	

		молочном соусе; почки с окороком, языком, грибами запеченные.			
		<i>Практические занятия</i>			
132		Приготовление сложных горячих блюд из мяса.	МУ к ПЗ №6	1	
133				1	
		<i>Лабораторные занятия</i>			
134		Приготовление, оформление, презентация и подача натуральных жареных блюд:			
135		- крупным куском: ростбиф с гарниром, грудинка фаршированная (банкетная подача);			
136		- рулетов натуральных и фаршированных: рулет из лопатки;			
137		- жареных блюд из говяжьей вырезки: филе, бифштекс, лангет,			
138		подбор гарниров, соусов;	МУ к ЛЗ №7	6	
139		- порционных жареных блюд из говядины: антрекот, ромштекс с гарниром. :			
		- натуральных жареных из мелкого скота: эскалопа с гарниром, мяса жаренного с соусом эстрагон;			
		- порционных панированных жареных блюд из тушек мелкого скота: котлета отбивная с гарниром, баранина жареная в тесте кляр;			
140		Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из мяса и субпродуктов:			
141		- мелким куском: шашлык, бефстроганов, поджарка.			
142		- тушеных: мясо деликатесное, бигус;			
143		- запеченных: говядина в луковом соусе, котлеты натуральные фаршированные запечные в соусе;	МУ к ЛЗ №8	6	
144		- из рубленого мяса: пудинг (суфле из говядины), биточки по-казацки;			
145		- жареных блюд из субпродуктов: почки жаренные в сухарях, сердце жаренное во фритюре, оладьи из печени;			
		- тушеных и запеченных блюд из субпродуктов: печень тушеная в сметане, мозги запеченные в молочном соусе.			
		<i>Самостоятельная работа</i>			
		Составить таблицу ассортимента блюд из мяса	МУ к СР №3	1	3

	Заполнить сравнительную таблицу		МУ к СР №4	1	3
Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы и пернатой дичи				27	
Тема 3.33. Приготовление горячих сложных фаршированных блюд из мякоти птицы	Содержание учебного материала				
	146	Технология приготовления и отпуск блюд фаршированных из мякоти птицы: рулеты из мякоти птицы; фаршированные куриные ножки, бедрашки и шейки; филе птицы фаршированное; подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-5	1	1
	147			1	
Тема 3.34. Приготовление фаршированных блюд из филе птицы	Содержание учебного материала				
	148	Ассортимент и технология приготовления блюд из филе птицы. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-5	1	1
	149			1	
Тема 3.35. Приготовление блюд из домашней птицы целыми тушками	Содержание учебного материала				
	150	Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из домашней птицы целыми тушками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству	О-1 стр 166-167 Д-3 стр 315-316	1	1
	151			1	
Тема 3.36. Приготовление блюд из фаршированной птицы целиком	Содержание учебного материала				
	152	Ассортимент и технология приготовления блюд из фаршированных кур, индеек. Приготовление блюд из фаршированных гусей и уток. Требования к качеству и правила отпуска.	О-1 стр 167 Д-3 стр 317	1	1
	153			1	
Тема 3.37. Приготовление блюд из пернатой дичи	Содержание учебного материала				
	154	Ассортимент и технология приготовления блюд из крупной и мелкой пернатой дичи. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 169 Д-3 стр 315-317	1	1
	155			1	
	Самостоятельная работа				
	Составить таблицу ассортимента блюд из домашней птицы		МУ к СР №5	1	3
	Практические занятия				

	156	Приготовление сложных горячих блюд из птицы	МУ к ПЗ №7	1	
	157			1	
	158	Приготовление сложных горячих блюд из птицы	МУ к ПЗ №8	1	
	159			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				
	160 161 162 163	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из птицы: - целыми тушками: курица с рисом и сухофруктами, утка с квашеной капустой; - рулетов из мякоти птицы, фаршированные ножки, шейки, филе птицы фаршированное соусом с грибами; - котлеты из филе птицы	МУ к ЛЗ №9	4	3
<b>Тема 3.38.</b> Приготовление региональных блюд из овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	164	Ассортимент технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из овощей.	ИР	1	1
	165	Требования к качеству		1	
<b>Тема 3.39.</b> Приготовление региональных блюд из мяса, птицы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	166	Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из мяса, птицы.	ИР	1	1
	167	Требования к качеству		1	
<b>Тема 3.40.</b> Приготовление региональных блюд из теста	<i>Содержание учебного материала</i>				
	168	Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из теста.	ИР	1	1
	169	Требования к качеству		1	
<b>Консультация</b>				<b>4</b>	
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<i>Учебная практика</i>			<b>72</b>		
<i>Виды работ:</i>					
1.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 2.Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 3.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.					



<p>4.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>9.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>10.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	
<i>Производственная практика(по профилю специальности)</i>	<b>144</b>
<i>Виды работ</i>	
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

<b>Демонстрационный экзамен</b>		<b>12</b>	
<b>Всего</b>		<b>412</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебный цех по производству полуфабрикатов»;
- лаборатория «Учебный кулинарный цех»
- лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «**Учебное кафе**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

#### *Механическое оборудование*

Взбивальная машина  
 Тестомесильная машина  
 Тестораскаточная машина  
 Машина посудомоечная  
 Аппарат упаковочный вакуумный  
 Миксер планетарный  
 Диспенсер для тарелок  
 Гастрономическая машина  
 Процессор кухонный  
 Нитрат тестер  
 Овоскоп (определитель качества яиц)  
 Овощерезка  
 Мясорубка  
 Охлаждаемый кондитерский шкаф  
 Кофемашина полуавтомат

Кофемолка  
Куттер  
Картофелечистка

*Тепловое оборудование*

Конвекционные печи  
Плита электрическая  
Пекарский шкаф  
Плиты индукционные  
Плиты инфракрасного излучения  
Поверхность жарочная  
Плита вок индукционная  
Гриль саламандра  
Печь конвекционная  
Фритюрница  
Пароконвектомат  
Кипятильник с подключением к водопроводу  
Мармит электрический для вторых блюд  
Мармит электрический суповой

*Холодильное оборудование*

Холодильник шоковой заморозки  
Холодильная камера  
Холодильник бытовой двухкамерный  
Витрина холодильная  
Шкаф холодильный  
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

*Весоизмерительное оборудование*

Весы электронные настольные  
Набор для карвинга

Профессиональная лаборатория по компетенции «Поварское дело» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

*Механическое оборудование*

Взбивальная машина  
Тестомесильная машина  
Тестораскаточная машина  
Машина посудомоечная  
Аппарат упаковочный вакуумный  
Миксер планетарный  
Диспенсер для тарелок  
Гастрономическая машина  
Процессор кухонный  
Нитрат тестер  
Овоскоп (определитель качества яиц)  
Овощерезка  
Мясорубка

Охлаждаемый кондитерский шкаф  
 Кофемашина полуавтомат  
 Кофемолка  
 Куттер  
 Картофелечистка

*Тепловое оборудование*

Конвекционные печи  
 Плита электрическая  
 Пекарский шкаф  
 Плиты индукционные  
 Плиты инфракрасного излучения  
 Поверхность жарочная  
 Плита вок индукционная  
 Гриль саламандра  
 Печь конвекционная  
 Фритюрница  
 Пароконвектомат  
 Кипятильник с подключением к водопроводу  
 Мармит электрический для вторых блюд  
 Мармит электрический суповой

*Холодильное оборудование*

Холодильник шоковой заморозки  
 Холодильная камера  
 Холодильник бытовой двухкамерный  
 Витрина холодильная  
 Шкаф холодильный  
 Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

*Весомизмерительное оборудование*

Весы электронные настольные  
 Набор для карвинга

Профессиональная лаборатория по компетенции «Кондитерское дело» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

*Механическое оборудование*

Лампа для карамели  
 Температор для шоколада  
 Миксер планетарный  
 Тестораскаточная машина  
 Тестомесильная машина

*Тепловое оборудование*

Печь конвекционная

Плита индукционная

Пароконвектомат

*Холодильное оборудование*

Шкаф шоковой заморозки

Витрина холодильная

Аппарат упаковочный вакуумный

Сифон для взбивания сливок (кремер)

*Весомизмерительное оборудование*

Весы электронные

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### *Основные источники*

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. (текст непосредственный).
2. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – Москва: Кнорус, 2018. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). Электронный формат
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)

#### *Дополнительные источники:*

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – Москва: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN 5-822-0106-7 (ИРПО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»).
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов на Дону: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с.
4. Новоженев Ю.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для сред. ПТУ. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Высшая школа, 1987. – 256с.
5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – Москва.Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., Электронный формат.
6. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 5-е изд., стер., 2014. — 192 с., пер. No 7 бц. — (Индустрия питания). Электронный формат.
7. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ ФИРО. — 3-е изд., стер. 2014. — 176 с., пер. No 7 бц. — (Индустрия питания). Электронный формат.

*Интернет-ресурсы*

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>
8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
10. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
11. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
12. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
13. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
14. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
15. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hleb.net](http://www.hleb.net)
16. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
17. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
18. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
19. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

Заведующий информационно-библиотечным

центром ГБПОУ РК «РКИГ»



### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Подготовка специалистов по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы: методическими рекомендациями и указаниями к практическим и лабораторным занятиям, (в. т.ч. руководство по решению типовых задач), самостоятельному изучению МДК, учебной и производственной практике, а также планами лекций.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на выполнение самостоятельной работы.

Для самостоятельной подготовки каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам и информационным ресурсам сети Интернет, вход в электронные библиотеки базовых версий ЭБС IPRbooks и издательства «Академия» осуществляется по индивидуальному паролю.

Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом.

Учебная практика проводится на базе колледжа в профессиональных учебных лабораториях, оснащенных в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50: «Учебное кафе», «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Учебный ресторан».

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является **демонстрационный экзамен**.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с поварским и кондитерским делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Для преподавания профессиональных модулей учебного цикла программ СПО преподаватели и мастера производственного обучения обязаны пройти обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>МДК 02.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1. ОК 1 - 11	<i><b>Знания</b></i>		
	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций;	Письменное тестирование  Собеседование  Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов.  Оценка процесса.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

	-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад		
	<b>Умения</b>		
	- оценить наличие ресурсов; -составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	Лабораторное занятие  Практическое занятие  Экзамен.  Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями   Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями  Экспертное наблюдение
	<b>Действия</b>		
	-ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;	Лабораторное занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов в

	<p>-распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;</p> <p>-организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p> <p>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>-контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч</p>	<p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>МДК 02.02</b>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента</p>			

<b>Раздел 1</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			
ПК 2.2. ОК 1 - 11	<b>Знания</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примерные нормы выхода сложных супов;</li> <li>- методы приготовления сложных супов, способы их комбинирования,</li> <li>- температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов</li> </ul>	Письменное тестирование.  Собеседование.  Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов.  Оценка процесса.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<b>Умения</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- варить концентрированный бульон (консоме);</li> <li>- варить суп-гуляш;</li> <li>- осветлять бульоны различными методами;</li> <li>- смешивать и доводить до готовности ингредиенты супа;</li> <li>- протирать основные продукты и ингредиенты супа в пюреобразную массу;</li> <li>- проваривать и доводить до нужной консистенции супы-пюре;</li> <li>- заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом;</li> <li>- томить овощные супы с крупами в горшочках;</li> <li>- готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы;</li> <li>- определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества;</li> </ul>	Лабораторное занятие  Практическое занятие  Экзамен.  Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями  Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями  Экспертное наблюдение

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи;</li> <li>- <i>готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></li> <li>- <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию супов сложного приготовления (ПС)</i></li> </ul>		
	<b>Действия</b>		
	-приготовление супов сложного ассортимента	Лабораторное занятие  Практическое занятие  Экзамен.  Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями   Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями   Экспертное наблюдение
ПМ 2.3. ОК 1 - 11	<b>Знания</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, соусов сложного ассортимента национальных кухонь;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>– основные критерии оценки качества заготовок для соусов,</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов;</li> </ul>	Письменное тестирование  Собеседование  Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов  Оценка процесса  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>– коррекция цветовых оттенков;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов;</li> <li>– виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при приготовлении;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>– правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>– основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов, соусов сложного ассортимента национальных кухонь</li> </ul>		
	<b>Умения</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</li> <li>- рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять органолептическими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов;</li> <li>– определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами;</li> <li>-готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS)</li> </ul> <p>Организовывать приготовление, оформление и презентацию соусов сложного приготовления (ПС.) - обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов;</li> <li>- разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры;</li> <li>- эстетично упаковывать соусы для транспортирования</li> </ul>		
	<p style="text-align: center;"><i><b>Действия</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление горячих соусов сложного ассортимента:</li> <li>- хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии</p>

			с требованиями Экспертное наблюдение
ПК 2.4. ОК 1 - 11	<b>Знания</b>		
	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных;</p> <p>– правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов;</p> <p>- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов;</p> <p>- варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов;</p> <p>- техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических;</p> <p>- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах;</p> <p>изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов;</p> <p>- техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<p>изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>- подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</li> </ul>		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</li> <li>- ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p>разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>		
	<p style="text-align: center;"><b>Умения</b></p>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа:</li> <li>- бланшировать артишоки;</li> <li>- варить овощи в вакууме;</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости;</li> <li>- протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами;</li> <li>- взбивать горячую овощную массу;</li> <li>- отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки;</li> <li>- варить на пару фаршированные овощи;</li> <li>- формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы;</li> <li>- жарить овощи в воке;</li> <li>- жарить овощи в жидком тесте во фритюре;</li> <li>- варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей;</li> <li>- готовить овощные рулеты;</li> <li>- томить овощи в горшочке;</li> <li>- производить холодное и горячее копчение овощей;</li> <li>- готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции;</li> <li>- затягивать блюда из овощей и грибов сливками;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов;</li> <li>- определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</li> <li>- готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS)</li> <li>Организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС.);</li> <li>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных</li> </ul>		<p>Экспертное наблюдение</p>
--	--	--	------------------------------

	<p>изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества;</li> <li>- доводить до вкуса, нужной консистенции;</li> <li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления:</li> <li>- организовывать и проводить приготовление блюд с проростками. (ФК)</li> </ul> <p>Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС.);</li> <li>- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда, и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>		
	<b>Действия</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- хранение и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
ПК 2.5. ОК 1 - 11	<b>Знания</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц;</li> <li>- правила их выбора с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости и свежих яиц и яичного порошка;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию;</li> <li>- классификацию творога по содержанию жира;</li> <li>- основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров;</li> <li>- требования к качеству различных видов сыров, творога;</li> <li>- правила хранения различных видов сыров и творога;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам;</li> <li>- основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира;</li> <li>- особенности приготовления блюд из творога, сыра;</li> <li>- варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей;</li> <li>- основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;</li> <li>- методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> </ul>		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>		
	<b>Умения</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить;</li> <li>- фаршировать, запекать;</li> <li>- определять степень готовности блюд из яиц;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS)</li> </ul> <p>Готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS)</p> <p>Организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру, выход порции блюд из творога, сыра сложного ассортимента в</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия</b></p>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сложных горячих блюд из яиц;</li> <li>- приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- приготовление горячих блюд сложной технологии из муки;</li> <li>- хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
ПК 2.6 ОК 1 - 11	<b>Знания</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом;</li> <li>- контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе виды, назначение посуды для подачи, термосов региональных;</li> </ul>	Письменное тестирование.  Собеседование.  Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов.  Оценка процесса.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правила заполнения этикеток; блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день;</li> <li>- принятия платежей;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>		
	<b>Умения</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов,</li> <li>- определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>-организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС.);</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования</li> </ul>		<p>соответствии с требованиями Экспертное наблюдение</p>
--	---	--	--

	<p>ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи, составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>		
	<i>Действия</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p>

	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
ПК 2.7 ОК 1 - 11	<b>Знания</b>		
	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>- традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- органолептические способы определения готовности;</p> <p>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</p> <p>- техника порционирования;</p> <p>- варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>



	<p>подачи, в том числе региональных и авторских;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток;</li> <li>- ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> </ul> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>		
	<b>Умения</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств;</li> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле над огнем, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
--	--	---	--

	<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</li> <li>-организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС.);</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>		
	<b>Действия</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 2.8. ОК 1 - 11	<b>Знания</b>		
	- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов.	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;</li> <li>- новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд;</li> <li>- принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;</li> <li>- особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;</li> <li>- теория совместимости продуктов;</li> <li>- теория кулинарного декора; -способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;</li> <li>- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;</li> <li>- особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;</li> <li>- принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;</li> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</li> <li>- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;</li> <li>- принципы создания образа блюда;</li> <li>- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).</li> <li>- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;</li> <li>- примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;</li> <li>- современная ресторанная посуда, назначение;</li> </ul>		<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
--	---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;</li> <li>- современные тенденции в области ресторанной моды на блюда;</li> <li>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- системы ценообразования на блюда;</li> <li>- факторы, влияющие на цену блюд;</li> <li>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания;</li> <li>- методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рекомендации по оформлению рецептур блюд;</li> <li>- правила проведения расчетов в программе Excel;</li> <li>- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;</li> <li>- методы совершенствования рецептур;</li> <li>- примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</li> </ul>		
	<b>Умения</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> </ul>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов, технического оснащения, квалификации поваров;</li> <li>- определение выхода порции форме, методу и способу обслуживания;</li> <li>- определение соответствия оформления способу подачи;</li> <li>- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- подбирать соус и гарнир к блюду;</li> <li>- организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда;</li> <li>- определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;</li> <li>- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда;</li> <li>- выбирать посуду для подачи блюда;</li> <li>- анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо;</li> <li>- изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания;</li> <li>- рассчитывать цену на разработанное блюдо;</li> </ul>	практике	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение</p>
--	---	----------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюда;</li> <li>- изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</li> <li>- проводить расчеты в программе Excel;</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;</li> <li>- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;</li> <li>- выбирать формы и методы презентации блюда;</li> <li>- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов;</li> <li>- анализировать спрос на новые блюда;</li> <li>- использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</li> </ul>		
	<b>Действия</b>		
	-поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Лабораторное занятие  Практическое занятие  Экзамен.  Виды работ на	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов.



	<p>- разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>- презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- совершенствование рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	практике	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение</p>
--	--	----------	---

#### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

<p>ЛР – 7 Осознавать приоритет ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>
<p>ЛР – 11 Проявлять уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры</p>	<p>Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.</p>
<p>ЛР – 14 Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации</p>	<p>Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.</p>