

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
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.13 «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»**

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Разработчики:

Горченева Е.В. преподаватель спецдисциплин высшей категории

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.13 «Процессы и аппараты» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.13 «Процессы и аппараты» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

Методист _____ Я.А. Донченко

© Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Рабочая программа учебной дисциплины «Процессы и аппараты» является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1-1.4., ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-6.6.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4., ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-6.6.	<ul style="list-style-type: none">– организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;– осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;– Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;– осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;– организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;– осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;– осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;– осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;– осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с	<ul style="list-style-type: none">– методы обработки экзотических и редких видов сырья,приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – 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; – организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом 	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
---	---

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий 	
--	--	--

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских в том авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
--	--	--

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	33
практические занятия	10
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.13 «Процессы и аппараты»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема Введение. Основные положения и научные основы курса	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Введение. Предмет и задачи дисциплины. Понятия: «процесс», «аппарат», «машина». Классификация процессов. Движущие силы процессов. Основные этапы создания аппаратов. Требования к аппаратам пищевых производств	1 1	Повторить конспект 1 Д-3 стр.3-22	ПК 1.1-1.4., ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-6.6. ЛР 1-15
Раздел 1 Механические процессы		16		
Тема 1.1 Процессы сортирования и смешивания сыпучих и пластичных материалов	<i>Содержание учебного материала</i> 2 Смешивание сыпучих и пластичных материалов. Процесс перемешивания, виды, характеристика процесса. Характеристика процесса сортировки. Виды сортирования. Типы сит. Устройство и принцип работы аппаратов для сортирования и перемешивания 3 4	3 1 1 1	Повторить конспект 1.1 Д-3 стр.125-134 Подготовиться к ПЗ№1	
	<i>Практические занятия</i> 5 Процесс сортирования и перемешивания 6	2 1 1	Дооформить отчет	
Тема 1.2. Процесс измельчения	<i>Содержание учебного материала</i> 7 Сущность и характеристика процесса измельчения. Способы измельчения. Аппаратурное оформление процесса измельчения. Виды ножей, характеристика. Преимущества и недостатки различных способов резания. Машины и аппараты для нарезки продуктов 8 9	4 1 1 1	Повторить конспект 1.2 Д-3 стр.108-118	

	10		1	Подготовить ся к ПЗ№2	
	<i>Практические занятия</i>		2		
	11	Процесс измельчения	1	Дооформить отчет	
	12		1		
Тема 1.3. Процесс прессования	<i>Содержание учебного материала</i>		2		
	13	Сущность и назначение процессов прессования. Виды прессования, их характеристика. Факторы, влияющие на прессование. Аппаратурное оформление процесса прессования. Соковыжиматели (дисковые, шнековые, для цитрусовых). Процесс формования	1	Повторить конспект 1.3 Д-3 стр.119- 124 Подготовить ся к ПЗ№3	
	14		1		
	<i>Практические занятия</i>		2		
	15	Процесс прессования	1	Дооформить отчет	
	16		1		
Тема 1.4. Процесс вакуумирования	<i>Содержание учебного материала</i>		1		
	17	Сущность процесса вакуумирования. Аппаратурное оформление процесса вакуумирования	1	Повторить конспект 1.4	
Раздел 2. Гидромеханические процессы			13		
Тема 2.1. Дисперсные системы и способы их разделения	<i>Содержание учебного материала</i>		4		
	18	Классификация неоднородных систем, их характеристика. Способы разделения неоднородных систем и их применение в ОП.	1	Повторить конспект 2.1 Д-3 стр.64-78	ПК 1.1-1.4., ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-6.6. ЛР 1-15
	19		1		
	20	Характеристика и аппаратурное оформление процесса разделения неоднородных систем: осаждением в поле силы тяжести (отстаивание),	1		
	21	фильтрацией, мембранными методами (осмос, обратный осмос, ультрафильтрация). Флотация	1		
Тема 2.2. Процессы пенообразования, взбивания и	<i>Содержание учебного материала</i>		4		
	22	Сущность процесса диспергирования. Эмульгирование и гомогенизация. Пенообразование и взбивание. Аппаратурное оформление процессов	1	Повторить конспект 2.2 Д-3 стр.79-82	
	23		1		
	24		1		

эмульгирования	25		1	Подготовить ся к ПЗ№4	
	<i>Практические занятия</i>		2		
	26	Процесс взбивания	1	Дооформить отчет	
	27		1		
Тема 2.3. Мытье сырья, посуды, инвентаря и оборудования	<i>Содержание учебного материала</i>		2		
	28	Свойства жидкости. Классификация процессов мойки. Факторы, влияющие на эффективность мойки. Аппаратурное оформление мойки сырья, посуды, приборов, инвентаря	1	Повторить конспект 2.3 Д-3 стр.83-85 Подготовить ся к текущей аттестации	
	29		1		
	30	Контрольная работа	1		
Раздел 3 Тепловые процессы			10		
Тема 3.1. Общие сведения о тепловых процессах.	<i>Содержание учебного материала</i>		1		ПК 1.1-1.4., ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-6.6. ЛР 1-15
	31	Сущность тепловой обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки. Источники тепловой энергии и теплоносители. Понятие теплообмена. Виды, характеристика	1	Повторить конспект 3.1 Д-3 стр.135- 150 Выполнить сам.работу	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		1		
	Типы теплообменных аппаратов		1	МУ№1	
Тема 3.2. Тепловые процессы, без изменения и с изменением агрегатного состояния	<i>Содержание учебного материала</i>		2		
	32	Сущность процессов: нагревания, конденсации паров, кипения жидкостей, выпаривания. Конденсация паров. Физические основы плавления. Назначение процесса охлаждения. Способы охлаждения и замораживания. Аппаратурное оформление процессов охлаждения и замораживания. Сущность процесса размораживания. Аппаратурное оформление процесса.	1	Повторить конспект 3.2 Д-3 стр.151- 157, 210-219	
	33		1		
Тема 3.3. Специфические для ОП тепловые процессы	<i>Содержание учебного материала</i>		2		
	34	Процесс варки и жарки. Сущность и назначение процессов. Классификация способов варки, жарки, краткая характеристика. Изменения продуктов в процессе тепловой обработки. Аппаратурное	1	Повторить конспект 3.3 Д-3 стр.196-	

	35	оформление тепловых процессов.	1	209 Выполнить сам. работу Подготовить ся к ПЗ№5	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2		
	Характеристика процессов стерилизации, пастеризации, с использованием электротока ВЧ и СВЧ частот		2	МУ№2	
	<i>Практические занятия</i>		2		
	36	Тепловые процессы	1	Дооформить отчет	
	37		1		
Раздел 4 Массообменные процессы			8		
Тема 4.1. Теоретические основы массообменных процессов	<i>Содержание учебного материала</i>		1		ПК 1.1-1.4., ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-6.6. ЛР 1-15
	38	Общие сведения о массообменных процессах. Молекулярная диффузия. Массопередача, массоотдача и массопроводность. Термодиффузия	1	Повторить конспект 4.1 Д-3 стр.220- 227	
Тема 4.2. Сорбционные процессы	<i>Содержание учебного материала</i>		2		
	39	Сущность процесса и область применения адсорбции. Виды адсорбции и их характеристика (ионно-обменная и самопроизвольная). Адсорбенты и их адсорбционная способность. Понятие абсорбции, десорбции.	1	Повторить конспект 4.2 Д-3 стр.228- 234	
	40		1		
Тема 4.3. Процесс экстракции	<i>Содержание учебного материала</i>		1		
	41	Сущность и назначение процесса экстракции. Экстракция из жидких систем и экстрагирование из твердых тел. Экстракция в общественном питании	1	Повторить конспект 4.3 Д-3 стр.235- 239	
Тема 4.4. Процесс растворения	<i>Содержание учебного материала</i>		1		
	42	Сущность, назначение и закономерности процесса растворения. Применение процесса растворения в ОП	1	Повторить конспект 4.4 Д-3 стр.256- 258	
Тема 4.5.	<i>Содержание учебного материала</i>		1		

Процесс сушки	43	Сущность и назначение процесса сушки. Использование процесса сушки в общественном питании. Понятие сгущения продуктов	1	Повторить конспект 4.5 Д-3 стр.243- 252 Подготовить ся к ДЗ	
44-45. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			2		
Всего			48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета: 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; наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Опорный конспект
- Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2017. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Дополнительные источники:

- Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В.Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с., [16] л. цв. ил. ISBN 978-5-7695-6294-5
- Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств: Учеб. Для студ. вузов, обуч по спец. 1011 «Технология и организация обществ. питания». –М.: Экономика, 1987г.–272стр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде письменных ответов

<p>ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>терминологии</p>	
<p>Умения:</p> <p>– организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>– Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>– осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – 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; – 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; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, 		
---	--	--

<p>сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и 		
---	--	--

<p>регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских в том авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей 		
---	--	--