

**Комитет образования и науки Волгоградской области  
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

**УТВЕРЖДАЮ**

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

\_\_\_\_\_САМОХВАЛОВ С.В.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля ПМ02

«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  
к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти-  
мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и  
форм обслуживания»

Волгоград 2018 г.

**Рассмотрено** на заседании  
кафедры Профессионального цикла

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующая кафедрой  
\_\_\_\_\_ Л.В. Веденева

**Одобрено**  
Заместитель директора  
по Учебной работе  
\_\_\_\_\_ А.М. Тазов

Заместитель директора по производ-  
ственному обучению  
\_\_\_\_\_ Н.В. Николаева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Разработчики:  
Преподаватель  
ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:  
Л.В. Чернецова

**Эксперты:**  
**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБПОУ ВКРС и Т: \_\_\_\_\_ Ясавнина С.Н.

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ ГБПОУ ВКРС и Т: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
( должность ) ( подпись ) ( ИОФ )

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
( подпись ) ( ИОФ ) ( должность )

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код наименование профессии

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы (действия) сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий</b>			
ПК 2.1-2.8	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-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));</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>--методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</li> <li>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов,</li> <li>- способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных</li> </ul>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> </ul>	
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <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>	

			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
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 2. Технологический процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции</b>			
2.1-2.8	Контроль за подготовкой основ-	- контролировать наличие, хранение и расход запа-	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования

<p>ных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>		<p>сов, продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> </ul>	<p>к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> </ul>
<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-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.;</li> <li>- 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;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим спосо-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>

		<p>бом;</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</p>	
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>



## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.8 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий	42	34	6	-	8	-	-	-
ПК 2.1.-2.8	<b>Раздел модуля 2.</b> Технологический процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции	146	124	42	16	22	22	-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	144						-	144
	<b>Всего:</b>	310	158	48	16	30	22	-	144

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов	
1	2		3	
МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			34	
РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА РАЗЛИЧНЫХ ТИПАХ ПРЕДПРИЯТИЙ			34	
ВВЕДЕНИЕ	Содержание	Уровень освоения	2	
	Порядок изучения профессионального модуля, МДК, практики, особенности самостоятельной работы, лабораторно-практических занятий, курсовой работы, аттестации по модулю. Минимум знаний, умений и практического опыта в результате изучения ПМ, взаимосвязь с другими элементами учебного плана и т.п. Классификация ПОП. Виды и формы обслуживания. Правила сервировки стола. Правила составления меню.	2	2	
Тема 1.1.  ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	Содержание	Уровень освоения	14	
	1.Основные понятия: сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, качество кулинарной продукции (пищевая, энергетическая ценность и органолептические показатели, усвояемость и безопасность). Основные принципы производства	2	2	
	2. Способы кулинарной обработки продуктов. Термическая обработка. Тепловая обработка продуктов. Современные подходы к тепловой обработке продуктов (жарка в воке, жарка во фритюре, жарке в жидком тесте, запекание в формах на водяной бане, томление, копчение, паровая конвекция и др.)	2	2	
	3. Функционально-технологические свойства белков и их изменение под влиянием кулинарной обработки (изменения мышечных белков мяса, изменение соединительно-тканых белков, белки яиц, молока, овощей, фруктов. Диффузия	2	2	
	4.) Функционально-технологические свойства жиров и их изменение под влиянием кулинарной обработки (при варке продуктов, факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира, правила жарки во фритюре)	2	2	
	5. Функционально-технологические свойства углеводов и их изменение под влиянием кулинарной обработки (гидролиз дисахаридов, брожение, изменение сахаров)	2	2	
	6. Теплофизические и массообменные свойства сырья. Роль воды в формировании качества кулинарной продукции (изменение цвета пищевых продуктов, формирование ароматических веществ, способы сохранения витаминов)	2	2	
	7. Формирование, контроль и сохранение качества кулинарной продукции: этапы процесса, виды и методы контроля. Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей продукции.	2	2	
	Практическое занятие			2
	Знакомство с требованиями системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	2	2	
Тема 1.2.  КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ	Содержание	Уровень освоения	4	
	1.Признаки классификации, ассортимент кулинарной продукции. Правила использования пряностей. Сочетание основных продуктов с пряностями и приправами для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий.	2	2	
	2.Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации.	2	2	
	Практическое занятие			2

КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом при-ема пищи	2	2
<b>Тема 1.3.</b> ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>
	Организация работы горячих цехов, участки и линии в горячем цехе. Характеристика супового и соусного отделений. Виды оборудования. Современное оборудование в технологическом процессе приготовления блюд: шкаф скоростного охлаждения, степан-гриль, установка вакуумного маринования, термомиксеры, гомогенизаторы и др.Современные требования к украшению блюд.	2	2
	Требования к организации рабочих мест. Техника безопасности в горячем цехе при выполнении работ, санитарные требования к организации работы горячих цехов.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		2
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования инвентаря, организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению продукции сложного ассортимента	2	2
<b>Тема 1.4.</b> СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>
	1.Технология су вид. Значение использования продукции приготовленной при низкой температуре в ОП. Характеристика про-цесса, подготовка сырья, температурные и временные режимы. 2.Технология КЭЧ. Значение использования быстрозамороженной продукции в ОП. Особенность процесса производства охла-жденной и замороженной продукции, факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. Качество охлажден-ной и быстрозамороженной продукции. 3. Стиль «Фьюжен».	2	2
	3. Современные требования к украшению блюд. Оформление и украшение блюд.	2	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b> Выполнение методических рекомендаций по СРС, заполнение тетради СРС			8
МДК 02.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ			
<b>Тема 2.1.</b> ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ СУПОВ	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>
	Заправочные супы. Требования к качеству и хранению супов	2	2
	Прозрачные супы и гарниры к ним. Требования к качеству и хранению супов	2	2
	Супы-пюре. Требования к качеству и хранению супов	2	2
	Национальные супы. Требования к качеству и хранению супов	2	2
	<b>Практические занятия</b>		2
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых супов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		2
	<b>Лабораторные занятия</b>		8
	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами 381/ 1313 Бульон из кур с профитролями		4

	391/1310 Борщок с гренками острыми		
	Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента		
	369/1311 Суп-пюре из разных овощей с гренками		4
	351 Солянка сборная мясная		
ТЕМА 2.2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ	Содержание	Уровень освоения	14
	Современный взгляд на приготовление соусов и кулинарное использование. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.	2	2
	Соусы на мясном бульоне. Требования к качеству и хранению соусов.	2	2
	Соусы на рыбном бульоне. Требования к качеству и хранению соусов.	2	2
	Соусы на грибном бульоне. Требования к качеству и хранению соусов.	2	2
	Соусы молочные. Требования к качеству и хранению соусов.	2	2
	Соусы сметанные. Требования к качеству и хранению соусов.	2	2
	Соусы яично-масляные. Требования к качеству и хранению соусов.	2	2
	Практические занятия		2
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		2
Тема 2.3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	Содержание	Уровень освоения	10
	Блюда из овощей и грибов	2	2
	Блюда из круп	2	2
	Блюда из бобовых	2	2
	Блюда из макаронных изделий	2	2
	Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
	Практические занятия		2
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		2
	Лабораторные занятия		4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента 908 Крокеты картофельные, соус томатный 471 Оладьи из свежей капусты с сыром и соусом молочным		4
Тема 2.4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА И СЫРА	Содержание	Уровень освоения	4
	Блюда из яиц	2	2
	Блюда из творога и сыра	2	2
	Практические занятия		2
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из яиц, творога, сыра, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		2
	Лабораторные занятия		4
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра сложного ассортимента 592 Омлет фаршированный зеленым горошком		4

	599 Яйца, запеченные под молочным соусом Сырные шарики с соусом голландским с каперсами (книга о сыре)		
<b>Тема 2.5.</b> ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>
	Блюда из отварной, припущенной, тушеной рыбы	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из жареной рыбы	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из запеченной рыбы	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из морепродуктов	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из рыбы, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>4</b>
<b>Тема 2.6.</b> ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из рыбы сложного ассортимента 634 Филе рыбы фаршированное с морковным пюре (или рец490 суфле), отварной цветной капустой и соусом белым с рассолом 670 Тельное из рыбы с картофельным gratenom, турнедом из отварной моркови и соусом тар-тар		<b>4</b>
	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>
	Блюда из отварного и припущенного мяса	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из жареного мяса	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из запеченного мяса	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из рубленого мяса	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из мяса диких животных	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из мяса, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>4</b>
<b>Тема 2.7</b> ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ, КРОЛИКА	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента 706 Мясо жареное крупным куском шпигованное с отварным картофелем «нуазет» и соусом охотничий 817 Рулет картофельный с мясом и грибным соусом		<b>4</b>
	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>
	Блюда из отварной и припущенной птицы и дичи	<b>2</b>	<b>2</b>
	Блюда из тушеной птицы и дичи	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из жареной и запеченной птицы и дичи	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	Блюда из кролика	<b>2,3</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из птицы, пернатой дичи, кролика, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>4</b>
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		<b>4</b>

	861 Котлета по-киевски с картофелем фри, спаржей отварной и соусом красным с вином 868/543 Куриные окорочка фаршированные с ризотто с овощами		
Тема 2.8 ОХЛАЖДЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕН- НЫЕ БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	Содержание	Уровень освоения	2
	Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных блюд, гарниров и кулинарной продукции в функциональных емкостях и герметизированных мягких полимерных пакетах. Разогревание и реализация охлажденной продукции. Ассортимент быстрозамороженной продукции. Условия и сроки хранения. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции	2.3	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Выполнение методических рекомендаций по СРС, заполнение тетради СРС			-
Курсовая работа			16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий: 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.			
Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кей-			

теринг).	
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.	
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).	
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.	
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.	
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.	
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.	
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.	
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.	
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни	
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.	
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.	
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».	
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.	
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.	
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола	
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.	
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.	
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.	
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	
<b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b>	
<b>Виды работ:</b>	<b>22</b>
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	<b>2</b>
Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	<b>2</b>
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	<b>2</b>
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	<b>2</b>
Разработка начальных вариантов рецептур блюд	<b>2</b>
Провести практические проработки	<b>2</b>
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	<b>2</b>
Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	<b>2</b>
Разработка компьютерной презентации	<b>2</b>
Составление заключения, обоснование выводов по работе.	<b>2</b>
Составление списка использованной литературы и других источников информации.	<b>2</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 02</b>	
<b>Виды работ:</b>	
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	<b>144</b>
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти-	

мента.

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
22. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
23. 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.
24. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом)



<p>производственной программой кухни ресторана.</p> <p>25. 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>26. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>27. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>28. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>29. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Всего</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана*

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

#### **Технологическое оборудование:**

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;  
набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);  
подставка для разделочных досок;  
термометр со щупом;  
мерный стакан;  
венчик;  
миски (нержавеющая сталь);  
сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники  
суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов  
пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  
перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо  
прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

### **36. (Электронные)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

**Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336с.
  2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
  3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
  4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
  5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
  6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
  7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
  8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
- (электронные)*
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться в организациях, направление деятельно-

сти которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руково-

дителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



# 1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА РАЗЛИЧНЫХ ТИПАХ ПРЕДПРИЯТИЙ</b>			
ПК 2.1.-2.8.	<b>Знания:</b> <b>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</b> при выполнении работ; <b>-санитарно-гигиенические требования</b> к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами ( <b>система ХАССП (НАССР)</b> ); <b>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</b> , производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; <b>-организация работ по приготовлению</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; <b>--методы контроля качества сырья.продуктов</b> , качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; <b>-последовательность выполнения технологических операций;</b> <b>-современные, инновационные методы приготовления</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; <b>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</b> <b>-правила безопасного хранения</b> и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; <b>-правила утилизации отходов;</b> <b>-виды, назначение упаковочных материалов,</b> - <b>способы хранения</b> пищевых продуктов; <b>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки</b> на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; <b>-условия, сроки, способы хранения</b> готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; <b>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b> пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; <b>-правила оформления заявок на склад</b>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированно-го зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,  -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов
	<b>Умения:</b> - <b>оценить наличие ресурсов;</b> - <b>составить заявку и обеспечить получение</b> продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность

	<p>хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p><b>Действия:</b>  <b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  <b>Распределение заданий и проведение инструктажа</b> на рабочем месте повара  <b>Организация и контроль подготовки рабочих мест</b>, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями  <b>распределять задания между подчиненными</b> в соответствии с их квалификацией;  - <b>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации</b> производственного инвентаря и технологического оборудования;  - <b>разъяснять ответственность</b> за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  - <b>демонстрировать приемы рационального размещения</b> оборудования на рабочем месте повара  - <b>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</b> оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  -<b>контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования</b> к работе;  - <b>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - <b>контролировать соблюдение правил техники безопасности</b>, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте  - <b>контролировать выполнение требований стандартов чистоты</b> при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  - <b>контролировать процесс упаковки, хранения</b>, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<b>Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</b>			
ПК 2.1.-2.8	<p><b>Знания:</b>  — ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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;</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ассортимент вкусовых добавок</b>, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- <b>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</b> и производственного инвентаря;</li> <li>- <b>правила охлаждения и замораживания, размораживания</b> заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- <b>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций</b>;</li> <li>- <b>современные, инновационные методы приготовления</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- <b>способы оптимизации процессов приготовления</b> с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно-го зачета/ экзамена по МДК в виде:</b></p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать наличие, хранение и расход запасов</b>, продуктов на производстве;</li> <li>- <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-<b>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-<b>использовать региональное сырье, продукты</b> для приготовления горячей кулинарной продукции</li> <li>-<b>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-<b>изменять, адаптировать рецептуру</b>, 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.;</li> <li>- <b>организовывать приготовление, готовить</b> 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;</li> <li>- <b>минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта при термической об-</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптималь-</p>

	<p>работке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>обеспечивать безопасность</b> готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- <b>определять степень готовности, доводить до вкуса</b> супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>оценивать качество</b> органолептическим способом;</li> <li>- <b>предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты</b>, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</li> </ul> <p><b>Действия:</b></p> <p><b>Контроль за подготовкой основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p><b>Контроль и ведение процессов приготовления</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>- <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- <i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>ность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	---	---