

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНА

на заседании МК  
технолого – экономического цикла  
руководитель МК



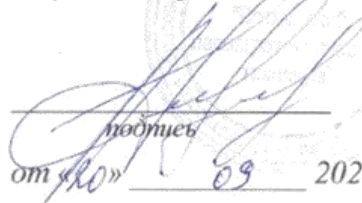
*Лавренова Т.А.*

*подпись*

Протокол №  
от «29» 09 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе



от «10» 09 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02**

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

**образовательной программы СПО по специальности 43.02.15**

**Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения – очная  
Профиль – естественнонаучный**

Ветлужский район  
2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик:

Каськова Валентина Сергеевна – преподаватель профессиональных модулей

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>23</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>26</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих</p>
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<b>знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

**Личностные результаты**  
**реализации программы воспитания,**  
**определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**

Добровольное стремление обучающихся с целью участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	<b>ЛР 13</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области	<b>ЛР 14</b>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов по ПМ.02 – 468 часов

на освоение МДК 02.01– 96 ч., в том числе:

Обязательная аудиторная нагрузка 90 часов (из них ЛПЗ 18 ч.)

самостоятельная работа – 6 часов.

на освоение МДК 02.02 – 144 ч., том числе:

Обязательная аудиторная нагрузка 120 часов (из них ЛПЗ 54 ч., курсов. – 16 ч.)

самостоятельная работа – 16 часов.

Экзамен – 8 часов.

на практики:

учебную - 72 часов

производственную – 144 часа

экзамен квалификационный – 12 часов

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-11	<b>МДК 02.01</b> Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>96</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	-	-	-	<b>6</b>	-	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-11	<b>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>144</b>	<b>120</b>	<b>54</b>	<b>16</b>	-	-	<b>16</b>	<b>8</b>	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-11	Учебная и производственная практика	<b>216</b>				<b>72</b>	<b>144</b>	-	-	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-11	Экзамен квалификационный	<b>12</b>				-	-	-	<b>12</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>468</b>	<b>210</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>20</b>



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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>МДК. 02.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>90</b> (в т.ч 72-теория 18-ЛПЗ)
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.</p> <p>Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания</p> <p>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Практическая работа №1 Расчет сырья с учетом сезона, определение количества порции супа.</p> <p>Практическая работа №2 Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей с учетом сезона, кондиции.</p>	<p><b>14</b></p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p>
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.</p> <p>Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</p> <p>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p><b>20</b></p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>

	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	4
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	2
	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукцииСрок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	Практическая работа №3 Расчет сырья, определение количества порций блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом сезона, кондиции.	2
	Практическая работа №4 Расчет сырья, определение количества порций блюд из творога и яиц с учетом сезона, кондиции.	2
<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Правила адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции.	4
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	4
	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт).	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	Практическая работа №5 Расчет сырья, гарнира, количества порций кулинарной продукции из рыбы и нерыбного сырья с учетом кондиции.	2
	Практическая работа №6 Расчет сырья, гарниров, определение количества порций для приготовления	2

	блюд из мяса, птицы и мясных продуктов.	
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	4
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов.	2
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	4
	Виды, назначение технологического оборудования и инвентаря.	4
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	Практическая работа №7 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
	Практическая работа №8 Расчет количества соуса, изготавливаемого из заданного количества сырья.	2
	Практическая работа №9 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
<b>Экзамен по МДК 02.01</b>		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 02.01</b>		<b>6</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.		
3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1		

<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>120</b> (в т.ч 50 -теория, 54-ЛПЗ, 16 - кур)
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	2
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	2
	Виды оттяжек. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам.	2
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими.	2
	Супы региональной кухни Рецептуры.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов	6
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых	6
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	4
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	4
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских,	

	брендовых, региональной кухни Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	Лабораторная работа №3 Приготовление соуса красного основного, соуса «Польского» (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест.	6
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Классификация овощей, грибов, условия хранения и требования к качеству. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд и гарниров из овощей и грибов.	4
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.	4
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	Лабораторная работа №4 Приготовление рулета картофельного с овощами	6
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий.	2
	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам.	2
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий.	2
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	6
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.	2
	Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра.	2

<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Рецептуры блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила сервировки стола и подачи	2
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	<b>12</b>
	Лабораторная работа №6 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	6
	Лабораторная работа №7 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	6
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.	2
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.	2
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования.	2
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6
	<b>Дифференцированный зачет МДК 02.02 (1 семестр)</b> <b>Экзамен по МДК 02.02 (2 семестр)</b>	<b>2</b> <b>8</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении МДК.02.02</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте.</li> <li>4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> <li>5. Подготовка устных докладов по темам раздела.</li> </ol>		<b>16</b>
<b>Курсовая работа МДК 02.02</b>		<b>16</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>		
<b>Тематика занятий:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выдача заданий. Требования к оформлению.</li> <li>2. Составление меню со свободным выбором блюд (в зависимости от темы)</li> <li>3. Технология приготовления, оформления и отпуска выбранных блюд.</li> <li>4. Составление технологических карт.</li> <li>5. Составление технологической схемы приготовления блюд</li> <li>6. Выбор оборудования и инвентаря.</li> <li>7. Оформление курсовой работы</li> <li>8. Защита курсовой работы.</li> </ol>		<b>16</b>
<b>Тематика курсовой работы:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> <li>3. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li> <li>4. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li> <li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li> </ol>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li> <li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li> <li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</li> <li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</li> <li>10. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</li> <li>11. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li> <li>12. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</li> <li>13. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</li> <li>14. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</li> <li>15. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</li> <li>16. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</li> <li>17. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</li> <li>18. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</li> <li>19. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</li> <li>20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</li> <li>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</li> <li>23. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</li> <li>25. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</li> </ol>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация технологического процесса приготовления сложных супов.</li> <li>2. Организация технологического процесса приготовления сложных супов.</li> <li>3. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>4. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>5. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</li> <li>6. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</li> <li>7. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога</li> <li>8. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога</li> <li>9. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов</li> <li>10. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы и пернатой дичи</li> </ol>	72



<p>11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов 12. Дифференцированный зачет</p>	
<p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием, структурой предприятия, меню, оборудованием.</li> <li>2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>3. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>4. 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.</li> <li>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>9. 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.).</li> <li>10. 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.</li> <li>11. Дифференцированный зачет</li> </ol>	<p><b>144</b></p>
<p><b>Экзамен квалификационный по ПМ.02</b></p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>468</b></p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля ПМ.02 должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:**

рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), доска ученическая, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал; ноутбук средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

**Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:**

столы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, оргтехника, шкаф для хранения муляжей, раздаточный дидактический материал, наглядные пособия.

**Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные;

пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка, процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; столы производственные с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

###### **Основная литература:**

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений СПО/Т.А. Качурина.-М.: Изд. центр «Академия», 2018.-240 с.

Шатун Л.Г. Технолог в общественном питании: учебник/Л.Г. Шатун, О.Г. Лубенец.- Ростов н/Д: Феникс, 2020.-317 с.

### **Дополнительная литература:**

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014, 2017.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2013г.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2017.

Домарецкий В.А. Технология продукции общественного питания. М.: Форум, 2008 г., 2013г. (стереотип.)

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Форум, 2013г.

### **Дополнительные источники:**

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].

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].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.

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.

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.

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:

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

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»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Электронные издания:**

Электронно-библиотечная система <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> <a href="https://www.lanbook.ru">https://www.lanbook.ru</a>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b>            Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК 02.01;</li> <li>- курсовая работа по МДК 02.02</li> <li>- практических заданий на диф.зачет и экзамене по МДК02.02;</li> <li>- диф.зачет по учебной практике</li> <li>- диф.зачет по производственной практике</li> </ul>

<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	

<p><b>ПК 2.8</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/  лабораторных занятий;  - заданий по учебной и</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК 02.01; - курсовая работа по МДК 02.02 - практических заданий на диф.зачет и экзамене по МДК02.02; - диф.зачет по учебной практике - диф.зачет по производственной практике</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>		<p><b>Итоговый контроль:</b>  - выполнение заданий квалификационного экзамена по модулю ПМ.02  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>ОК 07.</b>  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b>  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	