

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной 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 ПМ 02 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3 Перечень личных результатов

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 17	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 18	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов 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 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>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты 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>
знать	<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 рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	408
В т.ч в форме практического обучения	298
Из них на освоение МДК	174
на практики:	
учебную	36
производственную	180
Консультации	2
Экзамен по МДК 02.01 и МДК 02.02	6
Экзамен по модулю ПМ 02	6

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч в форме пркт. подготовки	Объем образовательной программы, час					Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
				всего, часов	Обучение по МДК, в час.		Практики				
					в т.ч.	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа, часов	Учебная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1.- 2.8 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	12	34	12	-	-	-			2
ПК 2.1.- 2.8	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	142	70	140	70	20	-	-			2
	Экзамен по МДК 02.01 и 02.02	6								6	
ПК 2.1.- 2.8	Учебная и производственная практика	216	216				36	180			-
	Консультации	2							2		
	Экзамен по модулю ПМ 02	6								6	
	Всего:	408	298	174	82	20	36	180	2	12	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34
Тема 1.1.	Содержание	2
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1 Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2
Тема 1.2.	Содержание	8
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>2 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</p> <p>3 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>4 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.</p> <p>5 Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции</p>	8
Тема 1.3.	Содержание	16
Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и	6 Правила разработки, оформления актов проработки на новые блюда (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). <i>Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей</i>	

закусок сложного ассортимента	7. Правила разработки, оформления технологических и технико-технологических карт (ТК и ТТК) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). <i>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).</i>	
	В том числе Практические занятия	12
	8 Практическое занятие 1 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на супы	2
	9 Практическое занятие 2 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на соусы	2
	10 Практическое занятие 3 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из овощей и круп	2
	11 Практическое занятие 4 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из рыбы и морепродуктов	2
	12 Практическое занятие 5 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из мяса	2
	13 Практическое занятие 6 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из птицы	2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	10
	14 Организация приготовления супов и соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	4
	15. Организация приготовления горячих жаренных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих жаренных блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	16. Организация приготовления горячих тушеных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих тушеных блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	17 Организация приготовления горячих запеченных блюд Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих запеченных блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2
	18 Составление Технико-технологической карты (ТТК) на новое горячее блюдо	2
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		142
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		140
Тема 2.1.	Содержание	24

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<p>1 Солянки. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения супов. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении солянок; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки бульонов для солянок. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	6
	<p>2 Прозрачные супы (консоме). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления с прозрачных супов (консоме), рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>3 Гарниры к прозрачным супам: Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p>	
	<p>4 Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Правила оформления и отпуска супов-пюре для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>5 Сладкие супы. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении сладких супов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи сладких супов. Гарниры к сладким супам: ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров (клецек, профитролей из заварного теста; сладких пудингов, сладких вареников, чипсов и др.) Правила оформления и отпуска сладких супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>6 Супы региональных кухонь. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении региональных супов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи региональных супов(французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Правила оформления и отпуска региональных супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
В том числе Лабораторные работы	12	
7 Лабораторная работа 1. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для прозрачных супов	2	

	8 Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами,	2
	9 Лабораторная работа 3. Оценка качества и безопасности прозрачных супов	2
	10 Лабораторная работа 4. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для крем-супов	2
	11 Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2
	12 Лабораторная работа 6. Оценка качества и безопасности крем-супов (своевременная уборка рабочих мест)	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	8
	13 Классификация, ассортимент соусов сложного ассортимента; актуальные направления в приготовлении горячих соусов требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Приготовление п/ф для горячих соусов. (Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов) Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	8
	14 Соусов на мучной пассеровке: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	
	15 Яично –маслянные соусы: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных, соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого, сырного, сливочного и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	
	16 Овощные соусы: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов грибного, болоньезе, томатного, , из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	10
	17 Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	6
	18 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	
	19 Блюда и гарниры из овощей и грибов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов	

	обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (<i>овощного ризотто, гратена из овощей, овощного сое, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.</i>), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	
	20 Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента (Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	
	21 Лабораторная работа 8. Оценка качества и безопасности горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	8
	22 Ассортимент блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление <i>оладьев из дробленых</i> круп. Приготовление <i>поленты</i> . Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	4
	23 Ассортимент блюд и гарниров из бобовых и паст. Правила выбора бобовых, паст и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из бобовых: варка с предварительным замачиванием и без. Особенности подготовки <i>листов пасты для лазаньи, канелони</i> . Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	4
	В том числе Лабораторные работы.	4
	24 Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из проросшего зерна и паст (Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2
	25 Лабораторная работа 10. Оценка качества и безопасности горячих блюд из проросшего зерна и паст (своевременная уборка рабочих мест)	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра,	Содержание	10
	26 Ассортимент блюд из яиц и сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре <i>яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление кишша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики,</i>	2

муки сложного ассортимента	<i>пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренки, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</i>	
	В том числе Лабораторные работы	8
	27 Лабораторная работа 11. Приготовление сложных блюд из яиц (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, отпуск и презентация, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2
	28 Лабораторная работа 12. Оценка качества и безопасности сложных блюд из яиц (своевременная уборка рабочих мест)	2
	29 Лабораторная работа 13. Приготовление сложных блюд из сыра (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, отпуск и презентация, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2
	30 Лабораторная работа 14. Оценка качества и безопасности сложных блюд из сыра (своевременная уборка рабочих мест)	2
Тема 2.6.	Содержание	18
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	31 Сложные блюда из отварной и припущенной рыбы: Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыб. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из отварной рыбы сложного ассортимента: <i>варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), томление в горшочке</i> . Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы: - <i>рыбы отварной в бульоне и на пару</i> (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - <i>рыбы припущенной</i> (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - <i>рыбы, тушеной в горшочке</i> и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из отварной и припущенной рыбы.	6
	32 Сложные блюда из жареной рыбы: Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из жареной рыбы сложного ассортимента: <i>жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни</i> . Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из жареной рыбы: - <i>рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</i> - <i>рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге и т.д.</i> Подбор соусов, гарниров к блюдам из жареной рыбы.	
	33 Сложные блюда из морепродуктов: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор	

	соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	В том числе Лабораторные работы.	12
	34 Лабораторная работа 15. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для сложных блюд из рыбы (организация рабочих мест)	2
	35 Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и подача сложных блюд из рыбы, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2
	36 Лабораторная работа 17 Оценка качества и безопасности сложных блюд из рыбы (уборка рабочих мест)	2
	37 Лабораторная работа 18. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд из морепродуктов (организация рабочих мест)	2
	38 Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и подача блюд из морепродуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2
	39 Лабораторная работа 20 Оценка качества и безопасности блюд морепродуктов (уборка рабочих мест)	2
Тема 2.7.	Содержание	26
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	40 Сложные блюда из отварного мяса и мясопродуктов. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд из отварного мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении отварных блюд из мяса, мясных продуктов. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: <i>низкотемпературная варка под вакуумом, томление, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы.</i> Подбор соусов, гарниров к блюдам из отварного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	8
	41 Сложные блюда из жареного мяса и мясопродуктов. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из жареного мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из жареного мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Современные и классические методы приготовления жаренных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: <i>жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, засолка, маринование, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса.</i> Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и	

	<p>сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи жаренных блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>42 Сложные блюда из запеченного мяса и мясопродуктов. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления запеченных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ. Современные и классические методы приготовления запеченных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из запеченного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи запеченных блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>43 Сложные блюда из мясной кнельной массы и субпродуктов. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из субпродуктов. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, блюдо из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из субпродуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из субпродуктов с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>В том числе Лабораторные работы.</p>	18
	<p>44 Лабораторная работа 21 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов(п/ф) для блюд, жаренного из мяса, мясных продуктов (организация рабочих мест)</p>	2
	<p>45 Лабораторная работа 22 Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из мяса, мясных продуктов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)</p>	2
	<p>46 Лабораторная работа 23. Оценка качества и безопасности блюд из жаренного мяса, мясных продуктов (уборка рабочих мест)</p>	2
	<p>47 Лабораторная работа 24 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф)для блюд из запеченного мяса (организация рабочих мест)</p>	2
	<p>48 Лабораторная работа 25 Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)</p>	2
	<p>49 Лабораторная работа 26 Оценка качества и безопасности блюд из запеченного мяса (уборка рабочих мест)</p>	2
	<p>50 Лабораторная работа 27 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для блюд из субпродуктов (организация рабочих мест)</p>	2

	51 Лабораторная работа 28 Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2
	52 Лабораторная работа 29 Оценка качества и безопасности блюд из субпродуктов (уборка рабочих мест)	2
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	16
	53 Сложные блюда из птицы и дичи: Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, сложного ассортимента: <i>индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы</i> и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	4
	54 Сложные блюда из кролика, нутрии, гусиной и утиной печени: Ассортимент, значение в питании блюд из нутрии и кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из нутрии кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из нутрии кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из нутрии и кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из кролика и нутрии. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нутрии и кролика сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	В том числе Лабораторные работы.	12
	55 Лабораторная работа 30. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для блюд из домашней птицы, дичи, кролика (организация рабочих мест)	2
	56 Лабораторная работа 31. Приготовление горячих блюд птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2
	57 Лабораторная работа 32. Оценка качества и безопасности блюд из птицы, дичи, кролика (уборка рабочих мест)	2

	<i>58 Лабораторная работа 33. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов(п/ф) для авторских блюд (организация рабочих мест)</i>	2
	<i>59 Лабораторная работа 34. Приготовление, оформление и отпуск авторских блюд (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)</i>	2
	<i>60 Лабораторная работа 35. Оценка качества и безопасности авторских блюд (уборка рабочих мест)</i>	2
Курсовая работа	Содержание	20
	61. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем курсовой работы: принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей.	2
	62. Определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	2
	63. Разработка содержания теоретической части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции; - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы.	2
	64. Разработка содержания 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; - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	2
	65. Консультации по разработке по разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы);	2
	66. Консультации по разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	2
	67. Выводы и заключения по курсовой работе, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	2
	68. Оформление курсовой работы	2
	69. Разработка компьютерной презентации.	2
	70. Защита курсовой работы.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		2
	71. Составление ТТК и адаптация ТК, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2
Примерная тематика курсовой работы: Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы		

<p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с дегустацией в присутствии гостя. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, своевременную их уборку, в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; <i>подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, для приготовления различными методами, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,</i> организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	36
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ: разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными</p>	180

методами, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроль хранения и расхода продуктов.	
Всего	394

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие кабинеты:

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебном кулинарном цехе.

Оборудование кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты.

Мастерская «Учебная кухня-ресторан», по компетенции «Поварское дело», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1, программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

«Оборудование закуплено в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

№ п/п	Наименование ТСО	Единица измерения, шт.	Количество
1.	Моноблок	шт.	1
2.	Мышь, интерфейс USB оптическая проводная	шт.	1
3.	Клавиатура интерфейс USB	шт.	1
4.	Моно гарнитура; тип соединения	шт.	1
5.	МФУ	шт.	1
6.	ЖК панель (ЖК-панель Sharp 42, PN-Y 425)	шт.	1
7.	Видеокамера	шт.	2
8.	Стол производственный	шт.	21
9.	Стол-подставка под пароконвектомат	шт.	5
10.	Пароконвектомат	шт.	5
11.	Весы настольные электронные (профессиональные)	шт.	5
12.	Плита индукционная	шт.	5
13.	Планетарный миксер	шт.	5
14.	Шкаф холодильный	шт.	6
15.	Стеллаж 4-х уровневый	шт.	7
16.	Мойка односекционная со столешницей	шт.	5
17.	Блендер ручной погружной	шт.	5
18.	Смеситель холодной и горячей воды	шт.	7
19.	Шкаф шоковой заморозки	шт.	1
20.	Микроволновая печь	шт.	1
21.	Фритюрница	шт.	1
22.	Слайсер	шт.	1
23.	Мясорубка	шт.	1
24.	Блендер стационарный	шт.	1
25.	Соковыжималка	шт.	1
26.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	шт.	1
27.	Кофемолка	шт.	1
28.	Плита индукционная	шт.	5
29.	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	шт.	2
30.	Стол с моечной ванной, двухсекционный	шт.	1
31.	Набор разделочных досок пластиковые 600*400*18	шт.	30
32.	Мерный стакан, 500мл	шт.	5
33.	Венчик 300мм	шт.	10

34.	Сито (для муки) d=250мм	шт.	5
35.	Шенуа (вариант с сеткой) 24см	шт.	5
36.	Подставка для разделочных досок металлическая (на 6 досок)	шт.	5
37.	Лопатки силиконовые 90мм	шт.	15
38.	Скалка, 50см дерево	шт.	5
39.	Шумовка	шт.	5
40.	Молоток металлический для отбивания мяса 460г	шт.	5
41.	Терка 4-х сторонняя	шт.	5
42.	Половник 250мл	шт.	5
43.	Ковер диэлектрический 50*50см	шт.	10
44.	Ложки столовые	шт.	50
45.	Набор кухонных ножей (поварская тройка) набор из 3-х ножей (овощной, универсальный, шеф)	шт.	5
46.	Силиконовый коврик 380*280мм	шт.	5
47.	Овощечистка	шт.	5
48.	Щипцы универсальные 300мм	шт.	10
49.	Набор кондитерских насадок (24шт в кейсе)	шт.	5
50.	Набор кондитерских форм (круг) Dmax=115 /Dmin=20 14шт, h=32мм	шт.	5
51.	Миски нержавеющей сталь 16см 0,5л	шт.	15
52.	Миски нержавеющей сталь 16см 0,5л	шт.	15
53.	Миски нержавеющей сталь D=190 V=1,2л	шт.	15
54.	Миски нержавеющей сталь D=310 V=3,8л	шт.	5
55.	Ножницы для рыбы, птицы	шт.	5
56.	Термометр инфракрасный пирометр	шт.	1
57.	Ножи поварские 125мм	шт.	5
58.	Набор разделочных досок, пластиковые 600*400*18мм	шт.	6
59.	Контейнер для продуктов, 20л	шт.	10
60.	Гастроемкость из нержавеющей стали без крышки 1/1 (530*325*20мм)	шт.	15
61.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 7л, (530*325*65мм)	шт.	5
62.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 2,4л, (354*325*40мм)	шт.	5
63.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/2 (325*265*20)	шт.	5
64.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1/2 3,3л, (325*265*65мм)	шт.	5
65.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1л, (325*176*40)	шт.	10
66.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/3, 0,8л (325*176*20)	шт.	10
67.	Гастроемкость из нержавеющей стали 7л, (530*325*65)	шт.	5
68.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1/1 (530*325*20)	шт.	10
69.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 5,0л d=мм220мм, h=130мм	шт.	5

70.	Кастрюля нерж 3,0л 200*120мм	шт.	5
71.	Кастрюля нерж 2,0л d=180мм, h=110мм	шт.	5
72.	Кастрюля с крышкой стальная 1,5л	шт.	5
73.	Кастрюля нерж 1,0л d=14, h= 7см	шт.	5
74.	Сотейник для индукционных плит ковш 0,6л; 12*6 см	шт.	10
75.	Сотейник для индукционных плит ковш 1,0л; 14*7 см	шт.	10
		шт.	
76.	Сковорода для индукционных плит d=240, h=45мм	шт.	10
77.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)d=280, h=48мм	шт.	5
78.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 24см	шт.	5

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Для реализации программы (ее части) в форме электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяется СДО moodle.

3.2.1. Печатные издания:

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

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

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

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

5. 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. – 416 с.

6. Васюкова А.Т. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»: учебник для СПО – М.: ООО «КвоРусь»,2020-332с

7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

9. 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. – 240 с

10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
12. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
13. 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. – 432 с.

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

1. 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].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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:
9. 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
10. 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»].

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

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. 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.

4. 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:

5. 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

6. 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

Печатные и /или электронные издания закуплены в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020

1. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. 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 Издание: 4-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. 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. Лабораторный практикум Издание: 3-е изд. стер. Год выпуска: 2020

3. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов, Издание: 9-е изд., перераб. и доп.

4. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2018

5. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Издание: 1-е изд., Год выпуска: 2020

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13 - 18</p>	<p>«Отлично» - обучающийся самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики, теоретические знания, нормативную документацию; продемонстрировал все необходимые умения, позволяющие выполнить и решить практическое задание.</p> <p>«Хорошо» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, теоретические знания, нормативные документацию. При ответе на теоретические вопросы были допущены незначительные ошибки. В целом правильно выполнил практическое задание, продемонстрировал все необходимые умения, но с небольшими погрешностями.</p> <p>«Удовлетворительно» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно представил ответы на поставленные вопросы, но слабо их аргументировал, ответ имеет погрешности по глубине и полноте знаний, обучающийся допустил несколько несущественных или 1-2 грубые ошибки. В основном выполнил практическое задание, не в полном мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешностей.</p> <p>«Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	задание.	производственной практикам
--	----------	-------------------------------