



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

Приказ на утверждение

на заседании ПЦК

№ 513 от 01.09.2020

Протокол №1 от 01 сентября 2020 года

Председатель Климбуш М.Н.

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
<b>№ приказа, дата</b>	Приказ № 513 От 01.09.20	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы профессионального модуля *ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

Составители:

Мельникова Марина Викторовна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Сайдуллина Лилия Жавдатовна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Климбуш Марина Николаевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ», председатель ПЦК ПМ

Галеева Нина Сергеевна, заместитель директора по учебно-производственной работе  
ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	59
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	85
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	106
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	110

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен формировать общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.01.1
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2
		определять этапы решения задачи;	У.01.3
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4
		составлять план действия;	У.01.5
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7
		реализовать составленный план;	У.01.8
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9
		<b>Знания:</b>	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	3.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	3.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.01.3
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.01.4
		структуру плана для решения задач;	3.01.5
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6		

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1
		определять необходимые источники информации;	У.02.2
		планировать процесс поиска;	У.02.3
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6
		оформлять результаты поиска	У.02.7
		<b>Знания:</b>	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1
приемы структурирования информации;	3.02.2		
формат оформления результатов поиска информации	3.02.3		
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b>	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1
		применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3
		<b>Знания:</b>	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1
		современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2
возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3		
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b>	
		организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	У.04.2

		профессиональной деятельности.	
		<b>Знания:</b>	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	<b>3.04.1</b>
		основы проектной деятельности	<b>3.04.2</b>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b>	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	<b>У.05.1</b>
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	<b>У.05.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		особенности социального и культурного контекста;	<b>3.05.1</b>
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	<b>3.05.2</b>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>	
		описывать значимость своей профессии	<b>У.06.1</b>
		применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>У.06.1</b>
		<b>Знания:</b>	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	<b>3.06.1</b>
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	<b>3.06.2</b>
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	<b>3.06.3</b>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b>	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	<b>У.07.1</b>
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	<b>У.07.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной	<b>3.07.1</b>

		деятельности;	
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	<b>3.07.2</b>
		пути обеспечения ресурсосбережения.	<b>3.07.3</b>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b>	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	<b>У.08.1</b>
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	<b>У.08.2</b>
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	<b>У.08.3</b>
		<b>Знания:</b>	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	<b>3.08.1</b>
		основы здорового образа жизни;	<b>3.08.2</b>
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	<b>3.08.3</b>
	средства профилактики перенапряжения.	<b>3.08.4</b>	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	<b>У.09.1</b>
		использовать современное программное обеспечение	<b>У.09.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		современные средства и устройства информатизации;	<b>3.09.1</b>
	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	<b>3.09.2</b>	
ОК 10	Пользоваться профессиональной	<b>Умения:</b>	



	документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	<b>У.10.1</b>	
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<b>У.10.2</b>	
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	<b>У.10.3</b>	
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	<b>У.10.4</b>	
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<b>У.10.5</b>	
		<b>Знания:</b>		
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	<b>З.10.1</b>	
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	<b>З.10.2</b>	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	<b>З.10.3</b>	
		особенности произношения;	<b>З.10.4</b>	
правила чтения текстов профессиональной направленности	<b>З.10.5</b>			
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b>		
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	<b>У.11.1</b>	
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	<b>У.11.2</b>	
		составлять бизнес-план;	<b>У.11.3</b>	
		рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	<b>У.11.4</b>	

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	У.11.5
	определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	У.11.6
	определять источники финансирования;	У.11.7
	определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	У.11.8
	оценивать возможные финансовые риски	У.11.9
	<b>Знание:</b>	
	основы предпринимательской деятельности;	3.11.1
	основы финансовой грамотности;	3.11.2
	правила разработки бизнес-планов;	3.11.3
	правила и порядок расчетно-кассовых операций банка;	3.11.4
	основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	3.11.5
	порядок страхования и его виды;	3.11.6
	правила личной финансовой безопасности;	3.11.7

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Основные виды деятельности</b>	
<b><u>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</u></b>	
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
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;	<b>ПО.2.1.1</b>
обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	<b>ПО.2.1.2</b>
<b>Умения:</b>	
обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	<b>У.2.1.1</b>
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	<b>У.2.1.2</b>
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	<b>У.2.1.3</b>
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	<b>У.2.1.4</b>
распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	<b>У.2.1.5</b>
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	<b>У.2.1.6</b>
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	<b>У.2.1.7</b>
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,	<b>У.2.1.8</b>

стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	<b>У.2.1.9</b>
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных по-луфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требо-ваний по безопасности (ХАССП), сроков хранения	<b>У.2.1.10</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	<b>3.2.1.1</b>
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	<b>3.2.1.2</b>
методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	<b>3.2.1.3</b>
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	<b>3.2.1.4</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.2.1.5</b>
последовательность выполнения технологических операций;	<b>3.2.1.6</b>
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	<b>3.2.1.7</b>
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	<b>3.2.1.8</b>
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	<b>3.2.1.9</b>
правила утилизации отходов;	<b>3.2.1.10</b>
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	<b>3.2.1.11</b>
виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	<b>3.2.1.12</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>ПО.2.2.1</b>
<b>Умения:</b>	

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	У.2.2.1
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.2.2.2
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	У.2.2.3
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	У.2.2.4
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.2.2.5
использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;	У.2.2.6
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	У.2.2.7
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	У.2.2.8
организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	У.2.2.9
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	У.2.2.10
обеспечивать безопасность готовых супов;	У.2.2.11
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;	У.2.2.12
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	У.2.2.13
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	У.2.2.14
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.2.2.15
контролировать температуру подачи супов;	У.2.2.16
организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.2.2.17
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	У.2.2.18
рассчитывать стоимость супов;	У.2.2.19

вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;	У.2.2.20
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.2.2.21
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.2.2.22
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.2.2.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.2.2.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.2.3
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.2.2.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;	3.2.2.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	3.2.2.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.2.2.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.2.2.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.2.2.9
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;	3.2.2.10
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.2.2.11
современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;	3.2.2.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;	3.2.2.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.2.2.14
техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;	3.2.2.15
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;	3.2.2.16
методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;	3.2.2.17
температура подачи супов сложного ассортимента;	3.2.2.18
правила разогревания охлажденных, замороженных супов;	3.2.2.19
требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;	3.2.2.20
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;	3.2.2.21
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.2.2.22

<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к ре-ализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>ПО.2.3.1</b>
<b>Умения:</b>	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	<b>У.2.3.1</b>
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.2.3.2</b>
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;	<b>У.2.3.3</b>
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	<b>У.2.3.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.3.5</b>
использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;	<b>У.2.3.6</b>
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	<b>У.2.3.7</b>
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	<b>У.2.3.8</b>
организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	<b>У.2.3.9</b>
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	<b>У.2.3.10</b>
обеспечивать безопасность готовых соусов;	<b>У.2.3.11</b>
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;	<b>У.2.3.12</b>
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	<b>У.2.3.13</b>
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации	<b>У.2.3.14</b>

хранения;	
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.2.3.15
контролировать температуру подачи соусов;	У.2.3.16
организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.2.3.17
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	У.2.3.18
рассчитывать стоимость соусов;	У.2.3.19
вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;	У.2.3.20
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.2.3.21
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.2.3.22
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.2.3.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.2.3.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.3.3
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.2.3.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	3.2.3.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;	3.2.3.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.2.3.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.2.3.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.2.3.9
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;	3.2.3.10
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.2.3.11
современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;	3.2.3.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;	3.2.3.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.2.3.14
техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;	3.2.3.15



виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	3.2.3.16
методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;	3.2.3.17
температура подачи соусов сложного ассортимента;	3.2.3.18
правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;	3.2.3.19
требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;	3.2.3.20
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;	3.2.3.21
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.2.3.22
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>ПО.2.4.1</b>
<b>Умения:</b>	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	<b>У.2.4.1</b>
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.2.4.2</b>
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	<b>У.2.4.3</b>
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	<b>У.2.4.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.4.5</b>
использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	<b>У.2.4.6</b>
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	<b>У.2.4.7</b>
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных	<b>У.2.4.8</b>

видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	
организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	<b>У.2.4.9</b>
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	<b>У.2.4.10</b>
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	<b>У.2.4.11</b>
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	<b>У.2.4.12</b>
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	<b>У.2.4.13</b>
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	<b>У.2.4.14</b>
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	<b>У.2.4.15</b>
контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	<b>У.2.4.16</b>
организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.2.4.17</b>
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	<b>У.2.4.18</b>
рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	<b>У.2.4.19</b>
вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;	<b>У.2.4.20</b>
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	<b>У.2.4.21</b>
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	<b>У.2.4.22</b>
<b>Знания</b>	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<b>3.2.4.1</b>
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	<b>3.2.4.2</b>

характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.2.4.3</b>
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.2.4.4</b>
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	<b>3.2.4.5</b>
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;	<b>3.2.4.6</b>
варианты подбора пряностей и приправ;	<b>3.2.4.7</b>
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	<b>3.2.4.8</b>
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	<b>3.2.4.9</b>
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;	<b>3.2.4.10</b>
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	<b>3.2.4.11</b>
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	<b>3.2.4.12</b>
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	<b>3.2.4.13</b>
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	<b>3.2.4.14</b>
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;	<b>3.2.4.15</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	<b>3.2.4.16</b>
методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	<b>3.2.4.17</b>
температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	<b>3.2.4.18</b>
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	<b>3.2.4.19</b>
требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	<b>3.2.4.20</b>
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	<b>3.2.4.21</b>

макаронных изделий;	
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.2.4.22
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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 формобслуживания</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>ПО.2.5.1</b>
<b>Умения:</b>	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	<b>У.2.5.1</b>
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.2.5.2</b>
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	<b>У.2.5.3</b>
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	<b>У.2.5.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.5.5</b>
использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	<b>У.2.5.6</b>
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	<b>У.2.5.7</b>
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	<b>У.2.5.8</b>
организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	<b>У.2.5.9</b>
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	<b>У.2.5.10</b>

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	У.2.5.11
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	У.2.5.12
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	У.2.5.13
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	У.2.5.14
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.2.5.15
контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	У.2.5.16
организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.2.5.17
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	У.2.5.18
рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	У.2.5.19
вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;	У.2.5.20
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.2.5.21
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.2.5.22
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.2.5.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.2.5.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.5.3
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.2.5.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	3.2.5.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	3.2.5.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.2.5.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.2.5.8

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.2.5.9
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;	3.2.5.10
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.2.5.11
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	3.2.5.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	3.2.5.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.2.5.14
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;	3.2.5.15
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	3.2.5.16
методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	3.2.5.17
температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	3.2.5.18
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	3.2.5.19
требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	3.2.5.20
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	3.2.5.21
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.2.5.22
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>ПО.2.6.1</b>
<b>Умения:</b>	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	<b>У.2.6.1</b>
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	<b>У.2.6.2</b>

безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	<b>У.2.6.3</b>
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	<b>У.2.6.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.6.5</b>
использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	<b>У.2.6.6</b>
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	<b>У.2.6.7</b>
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	<b>У.2.6.8</b>
организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	<b>У.2.6.9</b>
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	<b>У.2.6.10</b>
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>У.2.6.11</b>
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	<b>У.2.6.12</b>
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;	<b>У.2.6.13</b>
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	<b>У.2.6.14</b>
контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>У.2.6.15</b>
организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.2.6.16</b>

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	У.2.6.17
горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	У.2.6.18
вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	У.2.6.19
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.2.6.20
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.2.6.21
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.2.6.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.2.6.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.6.3
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.2.6.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	3.2.6.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	3.2.6.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.2.6.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.2.6.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.2.6.9
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	3.2.6.10
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.2.6.11
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	3.2.6.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	3.2.6.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.2.6.14
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	3.2.6.15



виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	<b>3.2.6.16</b>
методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	<b>3.2.6.17</b>
температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	<b>3.2.6.18</b>
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>3.2.6.19</b>
требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	<b>3.2.6.20</b>
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>3.2.6.21</b>
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.2.6.22</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>ПО.2.7.1</b>
<b>Умения:</b>	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	<b>У.2.7.1</b>
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.2.7.2</b>
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	<b>У.2.7.3</b>
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	<b>У.2.7.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.7.5</b>
использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	<b>У.2.7.6</b>
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	<b>У.2.7.7</b>
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных	<b>У.2.7.8</b>

видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	
организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	У.2.7.9
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	У.2.7.10
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	У.2.7.11
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	У.2.7.12
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	У.2.7.13
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;	У.2.7.14
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.2.7.15
контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.2.7.16
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	У.2.7.17
рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	У.2.7.18
вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	У.2.7.19
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.2.7.20
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.2.7.21
<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.2.7.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.2.7.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.7.3

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.2.7.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	3.2.7.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	3.2.7.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.2.7.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.2.7.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.2.7.9
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;	3.2.7.10
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.2.7.11
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.2.7.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.2.7.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.2.7.14
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	3.2.7.15
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	3.2.7.16
методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.2.7.17
температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.2.7.18
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.2.7.19
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	3.2.7.20
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.2.7.21
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>

разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<b>ПО.2.8.1</b>
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	<b>ПО.2.8.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	<b>У.2.8.1</b>
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	<b>У.2.8.2</b>
выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	<b>У.2.8.3</b>
комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.2.8.4</b>
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	<b>У.2.8.5</b>
изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	<b>У.2.8.6</b>
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	<b>У.2.8.7</b>
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	<b>У.2.8.8</b>
представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;	<b>У.2.8.9</b>
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	<b>У.2.8.10</b>
<b>Знания:</b>	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	<b>3.2.8.1</b>
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	<b>3.2.8.2</b>
современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	<b>3.2.8.3</b>
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	<b>3.2.8.4</b>
правила организации проработки рецептов;	<b>3.2.8.5</b>

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	<b>3.2.8.6</b>
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	<b>3.2.8.7</b>
правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>3.2.8.8</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов												
				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								Нагрузка по практике, часов		Консультации	Промежуточная аттестация
					Нагрузка на МДК, часов				в том числе, часов							
					Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ					Курсовых работ	Учебная		
ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	0	34	28	6	-	-	-	-	-	*			
ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	172	172	4	156	66	14	60	16	-	-	6	6*			
ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8	<b>Учебная практика</b>	72	72							72	-	-	Зачет			
ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8	<b>Производственная практика</b>	144	144							-	144	-	Зачет			
	<b>ПОЭ по ПМ.02</b>	0	8									2	6			
	<b>Всего по ПМ.02</b>	422	430	4	190	94	20	60	16	216	8	12				

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
<b>Раздел 1.</b> <b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		<b>34</b>	<b>34</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</b>	10	10	
	<p>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</p> <p>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)</p> <p>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1
	<b>Практическое занятие 1</b>	2	2	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов	<b>Содержание</b>	6	6	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции:			ОК

приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов 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>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 поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. 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>			01-07, 09-11 ПК 2.1
	<b>Практическое занятие 2</b>	2	2	
	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)			ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1
<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептов горячих блюд,	<b>Содержание</b>	6	6	
	Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода			ОК 01-07,



кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</p> <p>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).</p>			09-11 ПК 2.1
<p><b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p> <p>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).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Практическое занятие 3</b></p> <p>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной</p>	6	6	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1</p>
		2	2	
				ОК 01-07,

	продукции			09-11 ПК 2.1
<b>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Решение ситуационных задач.		-	-	
<b>Раздел 2.</b> <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>156</b>	<b>156</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	8	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8

	<p>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.</p> <p>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, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p> <p>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</p> <p>Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи</p> <p>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.</p>			
	<b>Лабораторные работы 1, 2</b>	12	12	
	<p>Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
	<p>Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш); гаспачо) Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
	<b>Практическое занятие 1</b>	2	2	
	<p>Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).</p>			<p>ОК 01-07,</p>

				09-11 ПК 2.2-2.8
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; 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 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа	8	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8

	<p>подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>			
	<b>Лабораторная работа 3</b>	6	6	
	<p>Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих; на муке: эспаньол, велюте, супрем; соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
	<b>Практическое занятие 2</b>	2	2	
	<p>Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	6	6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>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, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>

	<p>из овощей, овощного сое, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, 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 томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</p> <p>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</p>			
	<b>Лабораторная работа 4</b>	6	6	
	<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд (овощного риззото, овощей запеченных, гриль, фаршированных, в кляре). Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	6	6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.</p> <p>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий.</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>

	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			
	<b>Лабораторная работа 5</b>	6	6	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд лапша удон, рисовой лапши отварной, лазанья, равиоли, каннелони; запекание изделий из крупяных масс поленты, пудингов. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).			ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8
	<b>Практическое занятие 3</b>	2	2	
	Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Ассортимент блюд из яиц, творога, 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 яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, 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, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	10	10	ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8

	<p>Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки 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.</p>			
	<b>Лабораторная работа 6</b>	6	6	
	<p>Приготовление, оформление, отпуск овощей в жидком фондю из сыра, сырных корзиночек, штруделей с различными фаршами; пельменей, равиолей, самса. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
	<b>Практическое занятие 4</b>	2	2	
	<p>Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание</b>	10	10	
<p>Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом</p> <p>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</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>



	<p>ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p> <p>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</p> <p>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.</p>			
<b>Лабораторная работа 7</b>		6	6	

	<p>Приготовление, оформление и отпуск рыбы, запеченной в фольге, в соли, в промасленной бумаге; кальмары фаршированные; припущенных в белом вине (мариньер); креветки жареные темпура. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
	<p><b>Практическое занятие 5</b></p>	2	2	
	<p>Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
<p><b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных 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 при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p> <p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	10	10	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>

	<p>Правила сервировки стола, способы подачи горячих 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	<b>Лабораторные работы 8, 9</b>	12	12	
	<p>Приготовление, оформление и отпуск стейк миньон с соусом; рулетики из свинины; мясо, запеченные в фольге, в горшочке, фаршированные. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8
	<p>Приготовление, оформление и отпуск суфле из кнельной массы; рулеты из котлетной массы; блюд из субпродуктов. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</p>			
	<b>Практическое занятие 6</b>	2	2	
	<p>Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	8	8	
<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, 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 домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p> <p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни,</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8

	<p>су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: 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 и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, 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 домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>			
	<b>Лабораторная работа 10</b>	6	6	
	<p>Приготовление, оформление и отпуск кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; грудка индейки маринованная различной зеленью запеченная; утиной ножки конфи; суфле, рулетов из кнельной массы (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
	<b>Практическое занятие 7</b>	2	2	
	<p>Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.2-2.8</p>
<b>Курсовая работа</b>		16	16	

<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b></p> <p><b>Тематика занятий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</li> <li>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</li> <li>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</li> <li>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</li> <li>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</li> <li>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</li> <li>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> </ul> </li> <li>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</li> </ol>	10	10	ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8
<p>Обязательная защита курсовой работы.</p>	6	6	
<p><b>Тематика курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> <li>4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li> </ol>			

<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li> <li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li> <li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</li> <li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li> <li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li> <li>10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</li> <li>11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</li> <li>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</li> <li>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li> <li>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</li> <li>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</li> <li>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</li> <li>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</li> <li>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</li> <li>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</li> <li>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</li> <li>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</li> <li>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</li> <li>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</li> <li>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</li> <li>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</li> <li>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</li> </ol>			
---	--	--	--

<p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>			
<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b></p> <p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</li> </ul> <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</li> </ul> <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</li> </ul> <p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p> <p>Провести практические проработки</p> <p>Разработка практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,</li> </ul> <p>. Разработка практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</li> </ul> <p>Разработка компьютерной презентации</p> <p>Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>	<b>4</b>	<b>4</b>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8</p>
<b>Консультация по курсовой работе</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>Консультация по МДК</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>Экзамен по МДК.02.01 и МДК.02.02</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	

<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> </ol>	<b>72 зачет</b>	<b>72 зачет</b>	ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8
---	---------------------	---------------------	--



<p>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика по ПМ.02</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных</li> </ol>	<p><b>144 зачет</b></p>	<p><b>144 зачет</b></p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8</p>

изделий, закусок на вынос и для транспортирования.			
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.			
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.			
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).			
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
<b>Консультация по ПМ</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	
<b>ПОЭ по ПМ</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	
<b>Всего</b>	<b>430</b>	<b>422</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в учебных кабинетах, лабораториях, баз практики по специальности, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, лабораторных работ, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом и включает в себя:

**Кабинеты:** Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

рабочим местом преподавателя,  
техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором,  
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала,  
доской учебной,  
столами, стульями по числу обучающихся.

**Лаборатории,** оснащённые оборудованием:

Кулинарная	Кондитерская
Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Пароконвектомат Конвекционная печь и жарочный шкаф Микроволновая печь Плита электрическая Фритюрница Электрогриль (жарочная поверхность) Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Тестораскаточная машина Планетарный миксер Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Мясорубка Овощерезка и процессор кухонный Слайсер Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Фризер Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Куттер и процессор кухонный Соковыжималки Пресс для пиццы

кухонный Миксер для коктейлей Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Машина для вакуумной упаковки Кофемашина с капучинатором Кофемолка Газовая горелка (для карамелизации) Набор инструментов для карвинга Овоскоп Машина посудомоечная Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная Диспансер для подогрева тарелок Стол холодильный с охлаждаемой горкой	Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной
---	--

### **Требования к оснащению баз практик:**

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации. Оснащенные оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающие, выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **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. Основные источники, печатные 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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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:
15. 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
16. 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»].
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. 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», 2015. – 192 с

23. 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
24. 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
25. 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
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
27. 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», 2016. – 192 с.
28. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: «Деловая литература», 2008. – 480с.
29. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник для средних специальных учебных заведений.- М.: Мастерство, 432с.
30. 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.

### **3.2.2. Электронные издания и информационные ресурсы:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранатруда.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранатруда.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/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. 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.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
5. 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
6. 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

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

Критерии и методы оценки формируемых профессиональных компетенций в рамках модуля

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</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,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>

	<p>охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: <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> <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> <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</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>



	<p>приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <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> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <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> <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</li> </ul>	
--	---	--

	<p>только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> <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</li> </ul>	
--	---	--

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <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> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> </ul>

	<p>консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам 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:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <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> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <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</li> </ul>	<p>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
--	---	---

	<p>рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <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> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> <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</li> </ul>	
--	---	--

	<p>последующей термической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> </ul> <p>соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</li> <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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</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> <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:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <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> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
--	--	--

	<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> <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> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> </ul>	
--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <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>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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> <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> <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:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП</li> </ul>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
---	---	--

	<p>(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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <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> <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,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>отсутствие вкусовых противоречий;</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> <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</li> </ul>	
--	--	--

	<p>документацию);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</li> <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> <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> <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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>

	<p>реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <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> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <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> <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> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> <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,</li> </ul>	
--	--	--

	<p>продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>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>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</li> <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> <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.)</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения</li> </ul>



	<p>особенностям заказа, методам 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:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <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> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <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> </ul>	<p>практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> <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> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> <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> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <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>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</li> <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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и</p>

	<p>(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</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> <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:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <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> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы</li> </ul>	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
--	--	---

	<p>супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>– оптимальность, точность</li> </ul>	
--	--	--

	<p>выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
--	---	--

Критерии и методы оценки формируемых общих компетенций в рамках модуля

Код и наименование общих компетенций, формируемых	Критерии оценки	Методы оценки
---	-----------------	---------------

в рамках модуля		
<p>ОК 01 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> <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><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 02 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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul>

	<p>анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации</li> </ul> <p>в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации</li> </ul> <p>в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации</li> </ul> <p>по профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 04 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>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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:  - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;  - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;  - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;  - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
<p>ОК 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p><b>Текущий контроль</b>  Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий и лабораторных работ;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  Экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;  - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;  - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;  - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
<p>ОК 06  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного</p>	<p>– адекватно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;  – адекватно применять стандарты</p>	<p><b>Текущий контроль</b>  Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий и лабораторных работ;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  Экспертное наблюдение и</p>

поведения	антикоррупционного поведения	оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	<b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических

		заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла 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>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно использовать знания по финансовой грамотности;</li> <li>– адекватно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</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>- тестовых и практических</li> </ul>

		<p>заданий на экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li><li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li><li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li></ul>
--	--	---

