

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

Казань

2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к

	формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы,

2.7.	дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>в</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - 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; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборатор. и прак. занятия	Курсов. работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 2.1.- 2.3. ОК 3. ОК 7. ЛР 1 ЛР 4	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40		26		6	8			8	6	
ПК 2.4.- 2.8. ОК 4. ОК 7. ОК 9. ЛР 1 ЛР 5	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90		70		42	8			8	12	
ПК 2.1.- 2.8. ОК 3.- 4. ЛР 6, 10	Производственная практика (по профилю специальности)	216	216					72	144			
ПК 2.1.- 2.8. ОК 1 ЛР 6	Промежуточная аттестация (ДЭ)	24			12					12		
	Всего	370		96	12	48	16	72	144	28	18	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ТСО наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>				40	
Раздел 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				4	
Тема 1.	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
Характеристика процессов приготовления кулинарных изделий и закусок	1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Функционально - технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки. Белки, жиры, углеводы. Роль воды в формировании качества продукции.	2	2	Интер активная доска	[1] Стр.7-49 интернет источники
Тема 2.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2	Интер активная доска	[1] Стр.60-86 интернет источники
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд	2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд: технология Cook&Chill, Sous-vide, Cookvac, стейпан-гриль, термомиксинг, льдомиксинг.				
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента				8	
Тема 1.	<i>Содержание учебного материала</i>	4			

Тема 2. Приготовление прозрачных бульонов	Приготовление заправочных супов сложного ассортимента	3. Технология приготовления заправочных супов (щи боярские, щи томленные, борщ «Московский»). Супов-пюре, биски, супов-кремов, велюте. Организация хранения, отпуска заправочных супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	2	Интер активная доска	[1] Стр.89-103 интернет источники
	Приготовление прозрачных бульонов	4. Процесс приготовления и реализации прозрачных супов, консоме, национальных и популярных супов европейской кухни. Требования к качеству супов. Организация хранения, отпуска прозрачных супов, консоме с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 103-114 интернет источники
	<i>Лабораторная работа № 1</i>		4			
	Приготовление, оформление, отпуск консоме с различными гарнирами	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, супов европейской кухни	2	3	Сырье, инструк. карты	[1] Стр.89-103
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, супов европейской кухни		2	2	Сырье, инструк. карты	[1] Стр. 103-114
Раздел 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			12			
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации соусов на муке	<i>Содержание учебного материала</i>		4			
	Приготовление и подготовка к реализации соусов на муке	5.Технология приготовления и реализации соусов на мясном и рыбном бульонах: «Эспаньол», «Велюте», «Миронтон», «Охотничий», соус белый с овощами, «Морней», «Супрем». Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 114-121 интернет источники
	Тема 2. Приготовление	6. Процесс приготовления и реализации соусов на грибном бульоне, молочных («Бешамель»,	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 121-

ния и подготовка к реализации яично-масляных соусов	«Субиз»), сметанных, яично-масляных («Польский», «Голландский»). Требования к качеству соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. <i>Дифференцированный зачет</i>				125 интернет источники
	<i>Лабораторная работа № 2</i>	2			
	Приготовление соусов на мясном и рыбном бульонах. Соусов на грибном бульоне, «Бешамель», яично-масляных соусов.	2	2	Сырье, инструк. карты	[1] Стр. 121-125
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	6			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. 1.Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы: Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи (по индивидуальным заданиям преподавателя) 2.Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья. 3.Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов.			Интер активная доска, плакаты	[1] интернет источники

	<p>4. Составить таблицу по подбору специй, приправ, пряностей, алкогольных напитков, уксуса, ароматизированных видов масла и масляных смесей и др. дополнительных ингредиентов к основным продуктам (овощам, рыбе, мясу, птице (по индивидуальным заданиям)) для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.</p> <p>5. Решить производственные ситуации по техническому оснащению процессов приготовления горячей продукции сложного ассортимента (по заданиям преподавателя) и провести анализ технического оснащения технологических процессов в горячем цехе по результатам работы на производстве.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p>				
Консультации по МДК. 02.01.				8	
<i>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>				90	
Раздел 4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента				10	
	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
Тема 1. Процесс Приготовления и подготовка к реализации	1. Технология приготовления и реализации блюд и гарниров из картофеля и овощей: спаржа отварная, артишоки, фенхель фаршированные, овощное ризотто, голубцы, овощной гратен, пончики из цветной капусты.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[1] Стр. 129-138 интернет источ

горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Основные критерии и правила органолептической оценки качества. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.				ники
Тема 2. Процесс Приготовления и подготовка к реализации горячих блюда гарниров из круп, макаронных изделий	2. Процесс приготовления и реализации ризотто, каннеллони с начинкой, равиоли с грибами, лазаньи с курицей и грибами. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи. Оценка качества горячих блюд, гарниров из круп, бобовых. Основные критерии и правила органолептической оценки качества	2	2	Интер активная доска, плакаты	[1] Стр.11 7-130 интер нет источ ники
	<i>Лабораторная работа № 1,2,3</i>	6			
	1.Приготовление, оформление и отпуск отварных блюд из картофеля и овощей: пюре из сельдерея, зеленого горошка, цветной капусты, шпината. Приготовление жаренных блюд из овощей: крокеты, зразы картофельные кабачковые ленточки с мятой.	2	3	Сырье, инструк. карты	[1] Стр. 129-138 интер нет источ ники
	2. Приготовление, оформление и отпуск запеченных овощей: овощной гратен, картофель бек, голубцы.	2	2	Сырье, инструк. карты	[1] Стр. 129-138
	3.Приготовление, оформление и отпуск каннелони с начинкой, равиоли с грибами, ризотто.	2	2	Сырье, инструк. карты	[1] Стр.11 7-130
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		6			
Тема 1. Процесс	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	3. Технология приготовления и реализации горячих блюд из сыра.	2	2	Интерак тивная	[1] Стр.

приготовле ния, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	Блюда из яиц: омлеты-муссы, омлеты-суфле, омлеты фаршированные. Приготовление блюд из творога: вареники с творогом, ленивые, сырники с морковью, пудинг запеченный. Блюда из сыра: сырное суфле, рулетики с сыром, сыр, обжаренный в тесте.			доска, плакаты	138 - 146 интер нет источ ники
	<i>Лабораторная работа № 4,5</i>	4			
	4. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц	2	2	Сырье, ТК	[1] Стр. 138 -146
	5. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога, сыра	2	2	Сырье, инструк. карты	[1] Стр. 138 -146
Раздел 6. Приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья		14			
Тема 1. Процесс Приготовле ния и подготовка к реализации блюд из рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	4. Технология приготовления горячих блюд из отварной, тушеной, жареной рыбы. Запеченные фаршированные блюда: камбала запеченная с красным вином, лосось и овощи, запеченные в конверте, рыбное филе, фаршированное шпинатом.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[1] Стр. 174 - 196 интер нет источ ники
	5. Процесс приготовления горячих блюд из морепродуктов. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячих блюд из морепродуктов	2	2	Интер активная доска, плакаты	[1] Стр. 196 - 203
Тема 2. Процесс Приготовле ния и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья	<i>Лабораторная работа № 6,7,8</i>	10			
	6. Приготовление, оформление и отпуск жаренных блюд из рыбы: дельного из судака, поджарки из рыбы, судак на подушке из болгарского перца с соусом песто.	4	3	Сырье, инструк цион. карты	[1] Стр. 174 - 196
	7. Приготовление, оформление и отпуск запеченных блюд из рыбы.	4	3	Сырье, инструк цион. карты	[1] Стр. 174 - 196
	8. Приготовление, оформление	2	2	Сырье,	[1]

	и отпуск блюд из морепродуктов: креветки, жаренные во фритюре с гарниром и соусом, голубцы с мидиями, кальмары фаршированные.			инструкцион. карты	Стр. 196 - 203
Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		28			
Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	8		8	
	6. Технология приготовления горячих блюд из мяса, жаренных крупным и порционным куском. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[1] Стр. 149 - 156 интернет источники
	7. Технология приготовления горячих блюд из тушеного и запеченного мяса Приготовление блюд из рубленого мяса.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[1] Стр. 157 - 162
	8. Технология приготовления горячих блюд из отварной и припущенной птицы и дичи, блюд из тушеной птицы и дичи.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[1] Стр. 163 - 166
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	9. Технология приготовления горячих блюд из жареной и запеченной птицы и дичи. Блюда из кролика. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[1] Стр. 166 - 172
	<i>Лабораторная работа № 9,10,11, 12,13</i>	20			
	9. Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из мяса порционным куском	4	2	Сырье, ТК	[1] Стр. 149 - 156
	10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса, блюд из рубленого мяса	4	2	Сырье, ТК	[1] Стр. 157 - 162
	11. Приготовление, оформление	4	3	Сырье,	[1]

	и отпуск блюд из отварной и припущенной птицы: котлеты, биточки припущенные, кнели из птицы, суфле из птицы			инструкцион. карты	Стр. 163 - 166
	12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной птицы: рагу из птицы, дичи, чахохбили, птица, тушенная в соусе, плов из птицы.	4	3	Сырье, инструкцион. карты	[1] Стр. 166 - 172
	13. Приготовление, оформление и отпуск фаршированных куриных ножек, котлет по-киевски, птица по-столичному, котлеты «Пожарские», гусиная печень жареная, птица-фри.	4	3	Сырье, инструкцион. карты	[1] Стр. 166 - 172
Раздел 8. Разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		4			
Тема 1	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
Разработка, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента	10. Технология приготовления и реализации закусок сложного ассортимента: жульена из языка, грибов, домашней птицы, рыбы, рыба под майонезом, теплого салата с медальонами из телятины. Рулет из смешанного мяса, рулет из куриной печени, рулет из гусиной печени с трюфелями, рулет из лосося с зеленым муссом. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка. Дифференцированный зачет	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 195 - 197, интернет источники
	<i>Лабораторная работа № 14</i>	2			
	15. Приготовление, оформление и отпуск закусок сложного ассортимента	2	2	Сырье, ТК	[1] Стр. 195 - 197
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	12			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и			Интер активная	[1] Интер-

	<p>специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний.</p> <p>Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи (по индивидуальным заданиям преподавателя)</p> <p>2. Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья.</p> <p>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p>4. Составить таблицу по подбору специй, приправ, пряностей, алкогольных напитков, уксуса, ароматизированных видов масла и масляных смесей и др. дополнительных ингредиентов к основным продуктам (овощам, рыбе, мясу, птице (по индивидуальным заданиям) для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.</p> <p>5. Решить производственные ситуации по техническому оснащению процессов приготовления горячей продукции сложного ассортимента (по заданиям преподавателя) и провести анализ технического</p>			доска	нет источ ники
--	--	--	--	-------	----------------------

	<p>оснащения технологических процессов в горячем цехе по результатам работы на производстве.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p>				
Консультации по МДК.02.02.		8			
Курсовая работа					16
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе.</i>					
<i>Тематика занятий:</i>					
<p>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.</p>					
<p>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе</p>					
<p>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 приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p>					
<p>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p>					
<p>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p>					
<p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы); - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 					
<p>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p>					
<p>8. Защита курсовой работы</p>					

Тематика курсовых работ

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.

<p>22.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27.Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <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>			
Учебная практика ПМ.02 (Виды работ)		Объем часов	Уровень освоения
1	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и приготовление прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам. Оформление, отпуск, требования к качеству прозрачных супов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	2
2	Организация рабочего места. Приготовление супов-пюре, биски, супов-кремов, велюте. Приготовление национальных супов. Оформление, отпуск, требования к качеству супов.	6	2
3	Организация рабочего места. Приготовление соуса «Эспаньол», соуса «Велюте», «Миронтон», «Охотничий», соус белый с овощами, «Морней», «Супрем». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	6	2
4	Организация рабочего места. Приготовление соусов: «Бешамель», «Субиз», «Нантюа», сметанных, яично-масляных («Польский», «Голландский», «Мутар», «Муслин»). Варианты оформления тарелки и блюд	6	2

	соусами.		
5	Организация рабочего места. Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей: спаржа отварная, артишоки, фенхель фаршированные, овощное ризотто, голубцы, овощной гратен, пончики из цветной капусты, дюшес, «Макар», «Анна». Кабачковые ленточки с мятой. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2
6	Организация рабочего места. Приготовление ризотто, каннеллони с начинкой, равиоли с грибами, лазаньи с курицей и грибами. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2
7	Организация рабочего места. Приготовление омлета фаршированного, омлета-суфле. Горячих блюд из сыра: изделий из сыра, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи.	6	2
8	Организация рабочего места. Приготовление семги на шпажках, тельного из судака, филе семги в беконе, судак с пряностями и цитрусовым салатом. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
9	Организация рабочего места. Приготовление камбалы запеченной с красным вином, лосось и овощи, запеченные в конверте, карп, запеченный в соли. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
10	Организация рабочего места. Приготовление блюд из жареного мяса: ростбиф, бифштекс, медальонов из вырезки с апельсиново-черничным соусом, котлеты отбивные. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
11	Организация рабочего места. Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса: говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по-домашнему, зразы отбивные. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
12	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и приготовление куриного филе, фаршированного персиками, соте из курицы с цуккини и чесноком, рулетиков из индейки с сельдереем. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
	ВСЕГО	72	

Производственная практика (по профилю специальности)			144
ПМ.02 (Виды работ)			
1	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и приготовление прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам. Оформление, отпуск, требования к качеству прозрачных супов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	2,3
2	Организация рабочего места. Приготовление заправочных и пюреобразных супов. Оформление, отпуск, требования к качеству супов-пюре.	6	2,3
3	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление консоме, национальных и современных супов европейской кухни. Оформление, отпуск, требования к качеству супов.	6	2
4	Организация рабочего места. Приготовление соуса «Эспаньол», соуса «Велюте», «Мирантон», «Охотничий», Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	6	2
5	Организация рабочего места. Приготовление соусов: «Бешамель», «Субиз», сметанных, яично-масляных («Польский», «Голландский»). Варианты оформления тарелки и блюд соусами.	6	2,3
6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и приготовление «Быстрых» соусов (соусы, приготовленные с использованием мясного сочка). Приготовление «Оригинальных» соусов, соусов для паст. Варианты оформления тарелки и блюд соусами. Органолептическая оценка качества соусов	6	2,3
7	Организация рабочего места. Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей: спаржа отварная, пюре из зеленого горошка, из шпината, крокеты, зразы картофельные. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из картофеля и овощей	6	2,3
8	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление овощей фаршированных: артишоки, фенхель фаршированные, голубцы, овощной гратен. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Органолептическая оценка качества блюд из овощей фаршированных	6	2
9	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление ризотто, каннелони с начинкой, равиоли с	6	2

	грибами, лазаньи с курицей и грибами. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Органолептическая оценка качества блюд из макаронных изделий		
10	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление омлета фаршированного, омлета–суфле. Горячих блюд из сыра: изделий из сыра, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи. Органолептическая оценка качества блюд из рыбы	6	2,3
11	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление семги на шпажках, тельного из судака, филе семги в беконе. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества блюд из рыбы	6	2,3
12	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление камбалы запеченной с красным вином, лосось и овощи, запеченные в конверте, карп, запеченный в соли. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества блюд из рыбы	6	2,3
13	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление поджарки из рыбы в воке, щуки фаршированной кнельной массой, Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
14	Организация рабочего места. Приготовление ростбифа, грудинки фаршированной. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи. Органолептическая оценка качества блюд из мяса	6	2
15	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление бифштекса, стейка из мраморного мяса, фламбированного в виске, с черешней. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
16	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление антрекота, эскалопа. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
17	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление котлет отбивных, котлет натуральных. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2.3
18	Организация рабочего места. Подготовка и приготовление свинины, жаренной на сковороде вок, каре ягненка с шампиньонами. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
19	Организация рабочего места. Подготовка и	6	2

	<p>приготовление жаркого по-домашнему, свиного рулета с фисташками. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из мяса</p>		
20	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление зраз рубленых, бифштекса рубленого, котлет натуральных рубленых. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд из мяса</p>	6	2,3
21	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление куриного филе, фаршированного персиками, кнели из птицы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд из домашней птицы</p>	6	2
22	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление соте из курицы с цуккини и чесноком, рулетиков из индейки с сельдереем. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.</p>	6	2,3
23	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление котлет «Пожарских», котлет по-киевски. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд из домашней птицы</p>	6	2,3
24	<p>Организация рабочего места. Подготовка и приготовление жюльена из языка, шампиньонов, птицы, рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества горячих закусок</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	6	2
		ВСЕГО	144
	Консультации по экзамену		12
	Демонстрационный экзамен по модулю		12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.02

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

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

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

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

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
14	Шкаф холодильный	1
15	Шкаф морозильный	1
16	Шкаф шоковой заморозки	1

17	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
19	Фризер	1
20	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
21	Тестораскаточная машина	1
22	Планетарный миксер	5
23	Диспансер для подогрева тарелок	1
24	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
25	Мясорубка	1
26	Слайсер	1
27	Машина для вакуумной упаковки	1
28	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
29	Процессор кухонный	1
30	Овощерезка	1
31	Миксер для коктейлей	1
32	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
33	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
34	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
35	Овоскоп	1
36	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
37	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
38	Стол производственный с моечной ванной	15
39	Стеллаж передвижной	2
40	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	

5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

8. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.

9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

10. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 272с.

3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер.— М. : издательский цент «Академия», 2018. — 128 с.

6. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

7. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>		
<p>ПК 2.1. – ПК 2.3 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 работ по</p> <ul style="list-style-type: none"> - распределению заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организацию подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - оценке соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов). <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</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>	<p>Выполнение работ по</p> <ul style="list-style-type: none"> - распределению заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организацию подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - оценке соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции. <p>Выполнение работ по</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлению супов сложного ассортимента; - организации хранения, отпуска 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов). <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/лабораторных</p>

	<p>супов сложной технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведению расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>занятий, учебной и производственной практики</p>
<p>ПК.2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструированного «цифрового следа»</p>	<p>Выполнение работ по</p> <ul style="list-style-type: none"> - распределению заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организацию подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - оценке соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции. <p>Выполнение работ по</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовлению соусных полуфабрикатов; - приготовлению горячих соусов сложного ассортимента; - хранению соусов, порционированию на раздаче; - ведению расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов). <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>

<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> <p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>Раздел модуля2. Процесс приготовления , подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>		
<p>ПК.2.4. – ПК 2.8 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"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов; - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов). <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
<p>ПК.2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление сложных горячих блюд из яиц; 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - оценки результатов

<p>подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление горячих блюд сложной технологии из муки; - хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических и лабораторных работ по междисциплинарному курсу. <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<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"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
<p>ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной

<p>реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>домашней птицы, дичи, кролика; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов) . Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
<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, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; -ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные; -презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ОК 1 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на</p>	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности. Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с</p>

	каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	помощью наставника)
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействие с коллегами, руководством, коллегами Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных

<p>труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>		<p>задач.</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечени</p>