

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР  
В.П. Кузиева  
"31" 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР  
Р.М. Сабитов.  
"31" 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок,  
горячих блюд и кулинарных изделий**

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация:** повар, кондитер

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального  
образования** – естественнонаучный

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы учебной дисциплины ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Васильева Нина Раисовна - преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Бердникова Юлия Степановна – мастер п/о, преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр |
|---|-----|
| 1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4   |
| 2 Структура и содержание программы учебной дисциплины       | 7   |
| 3 Условия реализации учебной дисциплины                     | 17  |
| 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 20  |

# 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий относится к циклу общепрофессиональных дисциплин и расширена за счет вариативной части ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и работодателей. Связана с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места и со всеми профессиональными модулями.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

| Код ПК, ОК  | Умения  | Знания   |
|---|---|--|
| ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2,3.3,3.5,3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.4 | У.1 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов с учетом современных тенденции в кулинарии;   | 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);   |
|   | У.2 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями с учетом современных тенденции в кулинарии;<br>У.3 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ с учетом современных тенденции в кулинарии; | 3.2 нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении с учетом современных тенденции в кулинарии;   |
|   | У.4 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;  | 3.3 ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии; |

|   |   |
|---|---|
| У.5 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии; | 3.4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии; |
| У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии; | 3.5 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом современных тенденции в кулинарии;                           |
| У.7 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;         | 3.6 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом современных тенденции в кулинарии;                 |
| <b><u>Умения за счет вариативной части</u></b><br>У.8 пользоваться современным оборудованием;   | <b><u>Знания за счет вариативной части</u></b><br>3.7 особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом использования современного оборудования;  |
| У.9 изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии   | 3.8 технологию приготовления региональных и международных блюд с учетом современных тенденции в кулинарии   |

**В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

учебной нагрузки обучающегося 138ч (18ч. вар.ч.), в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 130 ч. часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Учебная нагрузка (всего с СР)</b>   | <b>138</b>         |
| <b>Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>   | <b>130</b>         |
| в том числе:   |                    |
| теоретические занятия  | 61                 |
| практические занятия   | 61                 |
| контрольные работы <i>(за счет часов по практическим работам)</i>  | 6                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | <b>8</b>           |
| <b>Промежуточная аттестация (итоговая для дисциплины):</b> в форме дифференцированного зачёта <i>(за счет часов по практическим работам)</i> | 2                  |

**2.2. Тематический план учебной дисциплины  
ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок,  
горячих блюд и кулинарных изделий**

| Наименование разделов, тем  | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающегося |                      |           |                                |
|---|--------------------------------|-------------------------------|----------------------|-----------|--------------------------------|
|   |                                | Кол-во аудиторных часов       |                      |           | Самостоятельная учебная работа |
|   |                                | Всего занятий                 | в том числе          |           |                                |
|   | Теоретические занятия          |                               | Практические занятия |           |                                |
| <b>Раздел 1. Основы молекулярной кухни</b>  | <b>5</b>                       | <b>4</b>                      | <b>4</b>             |           | <b>1</b>                       |
| Тема 1.1 Основные направления технологий молекулярной кухни   | 5                              | 4                             | 4                    |           | 1                              |
| <b>Раздел 2. Основы современных кулинарных технологий</b>   | <b>133</b>                     | <b>126</b>                    | <b>57</b>            | <b>69</b> | <b>7</b>                       |
| Тема 2.1 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide          | 27                             | 26                            | 12                   | 14        | 1                              |
| <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>                       | <b>2</b>                      |                      | <b>2</b>  |                                |
| Тема 2.2 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии Термомиксинг      | 13                             | 12                            | 6                    | 6         | 1                              |
| <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>                       | <b>2</b>                      |                      | <b>2</b>  |                                |
| Тема 2.3 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием криогенной технологии | 12                             | 12                            | 4                    | 8         |                                |
| Тема 2.4 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием технологии Smokinggun | 11                             | 10                            | 4                    | 6         | 1                              |
| Тема 2.5 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием сифона                | 8                              | 8                             | 4                    | 4         |                                |
| Тема 2.6 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием Текстур               | 22                             | 20                            | 10                   | 10        | 2                              |
| <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>                       | <b>2</b>                      |                      | <b>2</b>  |                                |
|   |                                | <b>8 семестр</b>              |                      |           |                                |
| Тема 2.7 Приготовление сложной кулинарной продукции на основе технологии Фудпеиринга                  | 26                             | 24                            | 10                   | 12        | 2                              |
| Тема 2.8 Приготовление блюд методом фьюжн (fusion)  | 8                              | 8                             | 7                    | 1         |                                |
| <b>Дифференцированный зачет</b>   | <b>2</b>                       | <b>2</b>                      |                      | <b>2</b>  |                                |
| <b>Итого</b>  | <b>138</b>                     | <b>130</b>                    | <b>61</b>            | <b>69</b> | <b>8</b>                       |



### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объём часов           | Осваиваемые элементы компетенций | Уровень освоения |
|---|---|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| 1   | 2   | 3                     | 4                                | 5                |
| <b>Раздел 1. Основы молекулярной кухни</b>  |   | <b>5</b>              |                                  |                  |
| Тема 1.1<br>Основные направления технологий молекулярной кухни                                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>              |                                  |                  |
|   | <b>Введение</b><br>1. Понятие молекулярной кухни. История создания.   | 2                     | ОК 01-04                         | 2                |
|   | <b>Основные направления технологий молекулярной кухни.</b><br>1. Пенообразование, гелеобразование и сферификация, аромокухня, деструктивная кухня, souscook, cookvak, sousvide – vide, термомиксинг.  | 2                     |                                  | 2                |
|   | <b>Самостоятельная работа №1.</b><br>1. Выполнение презентаций: «Техноэмоциональная кухня. Хуан Мари Арзак».  | 1                     |                                  |                  |
| <b>Раздел 2. Основы современных кулинарных технологий</b>                                       |   | <b>133</b>            |                                  |                  |
| Тема 2.1<br>Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b>             |                                  |                  |
|   | <b>SouseVide.</b><br>1. Основные понятия, термины и определения.<br>2. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide.<br>3. Вакуумное маринование.<br>4. Температурные режимы приготовления продуктов.<br>5. Ассортимент блюд на основе технологии приготовления SousVide | 1<br>1<br>1<br>1<br>1 | ОК 01-04                         | 2                |
|   | <b>Оборудование и инвентарь для работы с SousVide.</b><br>1. Водяная печь, термостат, пароконвектомат.<br>2. Вакуматоры.<br>3. Упаковка.  | 1<br>1<br>1           |                                  |                  |
|   | <b>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной кулинарной продукции с применением технологии SousVide.</b>   |                       | ОК 01-04                         | 2                |

|   |  |           |                                 |   |
|---|--|-----------|---------------------------------|---|
|   | 1. Требования техники безопасности, эксплуатации.<br>2. Санитарные требования при работе с термостатом, пароконвектоматом, вакууматором.   | 2<br>2    |                                 |   |
|   | <b>Тематика практических занятий:</b>  | <b>14</b> |                                 |   |
|   | <b>Практическое занятие № 1.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению сложных супов: куриный суп; борщ; холодный томатный суп.  | 2         | ПК 2.3,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 2.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из яиц, творога и сыра: яйцо пашот; омлет с сыром.   | 2         | ПК 2.6,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 3.</b> Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из птицы: филе куриное натуральное.   | 2         | ПК 2.8,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Лабораторно-практическое занятие № 1.</b> Приготовление блюда «Филе куриное» методом SousVide.  | 2         | ПК 2.8,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Лабораторно-практическое занятие № 2.</b> Приготовление блюда «Винегрет овощной» методом SousVide.  | 2         | ПК 3.3,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 4.</b> Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов: лосось под мисо соусом; лосось 40 <sup>0</sup> С; рулет из судака; осьминог су вид (Sous vide); креветки су вид (Sous vide). | 2         | ПК 2.7,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 5.</b> Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса: классический стейк из говядины, каре ягнёнка, карбонат.  | 2         | ПК 2.8,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Контрольная работа.</b>   | 2         |                                 | 3 |
|   | <b>Самостоятельная работа № 2.</b><br>Презентации на тему «Приготовление блюд методом SousVide».   | 1         |                                 |   |
| Тема 2.2<br>Технология<br>приготовления | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  |                                 |   |
|   | <b>Техническая характеристика Термомикса.</b><br>1. Техника безопасности и правила эксплуатации.   | 2         | ОК 01-04                        | 2 |

|   |   |          |                                      |   |
|---|---|----------|--------------------------------------|---|
| сложной<br>кулинарной<br>продукции<br>на<br>основе<br>технологии<br>Термомиксинг  | <b>Способы приготовления с использованием технологии термомиксинга.</b><br>1.Варка, жарка, запекание, тушение, пар, растапливание, эмульсификация<br>2.Пастеризация, гомогенизация, пассерование, бланширование.      | 2        | ОК 01-04                             | 2 |
|   | 3.Измельчение, рубка и перемолка, взбивание, замес теста (в т.ч. для пиццы и блинов).<br>4.Карамелизация.   | 2        |                                      |   |
|   | <b>Тематика практических занятий:</b>   | <b>6</b> |                                      |   |
|   | <b>Практическое занятие № 6.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению напитков и десертов: напиток из киви и тыквы; напиток из петрушки; лимонад лаймовый; яблочный мусс; сабайон; апельсиновое суфле. | 2        | ПК 4.3,4.4,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10  | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 7.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению каш, соусов и пюре: каша манная; пюре из тыквы; соус майонез; соус «голландский».  | 2        | ПК 2.5, 3.2,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 8.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению выпечки и теста: хлеб зерновой; пицца маргарита; гречневые блины.  | 2        | ПК 5.2,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10      | 3 |
|   | <b>Контрольная работа.</b>  | 2        |                                      | 3 |
|   | <b>Самостоятельная работа № 3.</b><br>1. Подготовка презентации по теме: «Инновационные технология в кулинарии».  | 1        |                                      |   |
| Тема 2.3<br>Технология<br>приготовления<br>сложной<br>кулинарной<br>продукции с<br>использованием<br>криогенной<br>технологии | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> |                                      |   |
|   | <b>Жидкий азот и сухой лёд для приготовления блюд.</b><br>1.Температура. Техника безопасности при работе с жидким азотом.   | 2        | ОК 01-04                             | 2 |
|   | 2.Хранение, правила эксплуатации (сосуд Дюара).   | 2        | ОК 01-04                             | 2 |
|   | <b>Тематика практических занятий:</b>   | <b>8</b> |                                      |   |
|   | <b>Практическое занятие № 9.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению мороженого с замораживанием с помощью жидкого азота: сливочное мороженое в термомиксе; шоколадное мороженое.                     | 2        | ПК 4.2,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10      | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 10.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению мороженого с  | 2        | ПК 4.2,<br>ОК 01-07                  | 3 |

|  |   |          |   |   |
|--|---|----------|---|---|
|  | замораживанием с помощью жидкого азота: клубничное мороженое с базиликом SousVide; ванильное мороженое.   |          | ОК 09-10                                |   |
|  | <b>Практическое занятие № 11.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению и подачи холодных закусок с помощью жидкого азота (индивидуальное задание)  | 2        | ПК 3.3-3.6,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10     | 3 |
|  | <b>Практическое занятие № 12.</b><br>1.Составление технологических схем на мороженое: сливочное мороженое в термомиксе; шоколадное мороженое; клубничное мороженое с базиликом SousVide; ванильное мороженое. | 2        | ПК 4.2,<br>ОК 01-07<br>ОК09-10          | 3 |
| Тема 2.4<br>Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием технологии SmokingGun | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | ОК 01-04                                | 2 |
|  | <b>Копчение SmokingGun.</b><br>1.Технологии окуривания продуктов и готовых блюд.<br>2. Способы придания или усиления аромата копчения на глазах у клиентов.   | 2        |   |   |
|  | 3. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.   | 2        |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий:</b>   | <b>6</b> |   |   |
|  | <b>Практическое занятие № 13.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: подкопчённый сырой лосось с укропным кремом; салат из копченого шпината.  | 2        | ПК 3.2,3.3,3.5,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|  | <b>Практическое занятие №14.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: подкопченная и конфитованная свиная щека, подкопчённое масло с желе из шерри уксуса и свежими булочками.           | 2        | ПК 3.6,5.3,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10     | 3 |
|  | <b>Практическое занятие №15.</b><br>1.Составление технологических схем на блюда: подкопчённый сырой лосось с укропным кремом; подкопчённое масло с желе из шерри уксуса и свежими булочками.                  | 2        | ПК 3.2,3.5,3.6,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|  | <b>Самостоятельная работа № 4.</b><br>1.Выполнение презентации:<br>«Изменяем вкус с помощью звуков, текстур и цветов».<br>«Розмарин. Необычные сочетания вкуса».  | 1        |   |   |

|  |   |                       |                                     |   |
|--|---|-----------------------|-------------------------------------|---|
| Тема 2.5<br>Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием сифона  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>              |                                     |   |
|  | <b>Общие характеристики сифонов.</b><br>1. Виды сифонов.<br>2. Виды газов и их применение (N <sub>2</sub> O, CO <sub>2</sub> , сухой лёд).<br>3. Правила эксплуатации и техника безопасности.<br>4. Применение химии в кулинарии методом Хестона Блюментала                                 | 1<br>1<br>1<br>1      | OK 01-04                            | 2 |
|  | <b>Тематика практических занятий:</b>   | <b>4</b>              |                                     |   |
|  | <b>Практическое занятия № 16.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: клубничная пена с бальзамиком и кинзой; пена из голубого сыра; вспененный «Голландез».  | 2                     | ПК 3.2,3.3,<br>OK 01-07<br>OK 09-10 | 3 |
|  | <b>Практическое занятие № 17.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: малиновая пена; мусс из халвы; десерт из творога в термомиксе.  | 2                     | ПК 4.2,<br>OK 01-07<br>OK 09-10     | 3 |
| Тема 2.6<br>Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием Текстур | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b>             |                                     |   |
|  | <b>Классификация и характеристика текстур.</b><br>1. Происхождение, внешний вид, свойства, влияние на организм человека.  | 1                     | OK 01-04                            | 2 |
|  | <b>Таблица дозировок текстур.</b><br>1. Графическое понимание водородного показателя pH.<br>2. Водородный показатель (pH) некоторых распространенных продуктов питания.<br>3. Таблица содержания кальция в продуктах.<br>4. Оборудование и инвентарь, используемый при работе с текстурами. | 1<br>1<br>1<br>1      | OK 01-04                            | 2 |
|  | <b>Прямая сферификация.</b><br>1. Обратная сферификация (базовая).<br>2. Пенообразование.<br>3. Желефикация.<br>4. Эмульсификация.<br>5. Трансглутаминаза (мясной клей).  | 1<br>1<br>1<br>1<br>1 | OK 01-04                            | 2 |
|  | <b>Тематика практических занятий:</b>   | <b>10</b>             |                                     |   |
|  | <b>Практическое занятие № 18.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением прямой и обратной сферификации: морковно – имбирная икра; икра из солёный огурцов;   | 2                     | ПК 3.2,3.3,<br>OK 01-07<br>OK 09-10 | 3 |

|   |  |           |                                     |   |
|---|--|-----------|-------------------------------------|---|
|   | грибная икра; сферический крем – брюле; йогуртовые сферы; сферические оливки.  |           |                                     |   |
|   | <b>Практическое занятие № 19.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением желефикации: апельсиновые спагетти; ромовая обёртка; моцарелла в томатной обёртке.                                      | 2         | ПК 3.3,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10     | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 20.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением эмульсификации: соус «винегрет»; диетический майонез; пудра из белого шоколада.   | 2         | ПК 3.2,4.2,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 21.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением пенообразования: пармезановая пена; пена из соевого соуса; фруктовая пена; пена из маслин.                              | 2         | ПК 3.3,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10     | 3 |
|   | <b>Практическое занятие № 22.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением трансклотаминазы (мясной клей): рулет из говяжьей вырезки и толстого края; рулет из говяжьей вырезки и лосося.          | 2         | ПК3.6,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10      | 3 |
|   | <b>Самостоятельная работа № 5.</b><br>Составление технологических схем на блюда: имбирная икра; икра из солёный огурцов; грибная икра; ромовая обёртка; диетический майонез; пена из маслин; рулет из говяжьей вырезки и лосося. | 1         |                                     |   |
|   | <b>Самостоятельная работа № 6.</b><br>Подготовка презентации по теме: «Правила Ферран Адрия для поддержки креативности».   | 1         |                                     |   |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | 2         |                                     | 3 |
| Тема 2.7<br>Приготовление сложной кулинарной продукции на основе технологии | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b> |                                     |   |
|   | <b>Фудпейринг.</b><br>1.Основные понятия. История появления.<br>2. Термины и определения.  | 2         | ОК 01-04                            | 2 |
|   | <b>Аромат.</b><br>1.Основные понятия, термины и определения.<br>2. Сохранение, происхождение.  | 2         | ОК 01-04                            | 2 |

|   |   |                                 |  |   |
|---|---|---------------------------------|--|---|
| Фудпейринга   | <b>Древо фудпейринга.</b><br>1. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпейринга.<br>2. Анимация блюд.<br>3. Подача блюд с сухим льдом.      | 2                               | ОК 01-04                                       | 2 |
|   | Ассортимент блюд на основе технологии Фудпейринга: медальоны из говядины, полента с розмарином и соусом «Шимишури»; филе говядины с каннелони из свёклы и сельдерея; салат из креветок.                         | 4                               |  |   |
|   | <b>Тематика практических занятий:</b>   | <b>12</b>                       |  |   |
|   | <b>Практическое занятия № 23.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; томатно-клубничный гаспаччо.                        | 2                               | ПК2.4,2.5, 2.8,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10        | 3 |
|   | <b>Практическое занятия № 24.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: мясо с соусом из белого шоколада; скумбрия с кремом из сыра шеврет.   | 2                               | ПК2.4,2.6-2.8,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10         | 3 |
|   | <b>Практическое занятия № 25.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: кнели из трески с апельсиновой цедрой на супе из моркови и имбиря; кофе с чесноком.                                 | 2                               | ПК<br>2.2,2.3,2.7,4.5,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3 |
|   | <b>Практическое занятия № 26.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: лимонный пирог с корицей и малиной; свекольное мороженое; апельсиновый гель с шоколадным соусом и пивным мороженым. | 2                               | ПК 4.2,5.2,5.4,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10        | 3 |
|   | <b>Практическое занятия № 27.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: десерт из шоколада, свеклы и малины; мороженое с ароматом сигар; арбузный тартар с манго желтком.                   | 2                               | ПК 4.2,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10                | 3 |
| <b>Практическое занятия № 28.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: филе говядины с каннелони из свёклы и сельдерея; полента с розмарином и соусом «Шимишури», стейк в кофейном масле с пюре из сельдерея гребешки с тыквенным пюре и фундуком. | 2   | ПК 4.2,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 | 3  |   |

|   |  |            |                                 |  |
|---|--|------------|---------------------------------|--|
|   | <b>Самостоятельная работа № 7.</b><br>Подготовка презентации по теме: «Что такое фудпейринг».  | 1          |                                 |  |
|   | <b>Самостоятельная работа № 8.</b><br>Презентации: «Виды декора блюд и методы их приготовления».   | 1          |                                 |  |
| <b>Тема 2.8</b><br><b>Приготовление</b><br><b>блюд методом</b><br><b>фьюжн (fusion)</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>7</b>   |                                 |  |
|   | <b>Фьюжн (fusion).</b><br>1. Технология приготовления пищи фьюжн.<br>Возникновение кухни в стиле «фьюжн».  | 1          | ОК 01-04                        |  |
|   | 2. Смешение продуктов и традиций приготовления различных национальных кухонь.<br>Адаптация древних рецептов к современным условиям.                              | 1          |                                 |  |
|   | 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн разнообразного ассортимента. | 1          |                                 |  |
|   | 4. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.  | 1          |                                 |  |
|   | 5. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн.                         | 1          |                                 |  |
| 6. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн разнообразного ассортимента. Ассортимент приготовления блюд кухни фьюжн.  | 1  |            |                                 |  |
| 7. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью). | 1  |            |                                 |  |
|   | <b>Практическое занятия № 29.</b><br>Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: «Приготовление омлета с беконом и абрикосами».                       | 1          | ПК 2,8,<br>ОК 01-07<br>ОК 09-10 |  |
| <b>Дифференцированный зачёт</b>   |  | <b>2</b>   |                                 |  |
| <b>Всего</b>  |  | <b>138</b> |                                 |  |



### 3. Условия реализации учебной дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные источники:

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 368с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
3. Джабоева А. С. Технология продукции общественного питания: Сборник задач. – М.: Магистр, 2021. – 256 с.
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М. :Дашков-К, 2020. – 208 с.
5. Василенко З.В., Болашенко Т.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Республиканский институт профессионального образования, 2019

##### 3.2.2. Нормативные источники:

1. 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.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2015. – III, 10 с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015.-III, 8 с.

### **3.2.3. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и

дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **3.2.4.Дополнительные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. 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. – 320с
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. 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.
5. 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.
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы контроля  |
|--|---|--|
| <b>Знает</b>   |   |  |
| - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);   | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии четкость и обоснованность изложения усвоенного материала                      | Устный опрос. Оценка выполнения лабораторно-практических работ № 1,2; практических работ № 1-30. Контрольная работа.   |
| - нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении с учетом современных тенденции в кулинарии;   | Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям, приложениям сборника рецептов блюд.   | Оценка выполнения лабораторно-практических работ № 1,2; практических работ № 1-30.   |
| - ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии; | Точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, применение знаний на практике с учетом использования современного оборудования.            | Оценка выполнения лабораторно-практической работы № 1, практических работ № 1-5 . Оценка результатов самостоятельных работ № 1,2. Устный опрос. Контрольная работа.  |
| - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;          | Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, применение знаний на практике с учетом современных тенденции в кулинарии; | Оценка выполнения лабораторно-практической работы № 2, практических работ № 7, 11, 13, 14, 15, 18-25 . Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8. Устный опрос. |
| - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом современных тенденции в кулинарии;                                    | Четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, полнота ответов, точность формулировок с учетом современных тенденции в кулинарии.                                | Оценка выполнения практических работ № 6, 9, 10, 12, 23, 25, 26, 27. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-14. Устный опрос.                                  |
| - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,   | Выбор необходимых методов подготовки  | Устный опрос. Оценка выполнения практических работ   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом современных тенденции в кулинарии;   | сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом современных тенденции в кулинарии. | № 8, 26. Оценка результатов самостоятельных работ № 3, 8.  |
| - особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом использования современного оборудования;   | Грамотный выбор технологического процесса производства продукции питания с учетом использования современного оборудования   | Оценка выполнения практических работ № 1-29.<br>Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8, устный опрос.    |
| - технологию приготовления региональных и международных блюд с учетом современных тенденции в кулинарии  | Соблюдение правильности и последовательности приготовления региональных и международных блюд с учетом современных тенденции в кулинарии   | Оценка выполнения практических работ № 1-29.<br>Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8.<br>Устный опрос. |
| <b>Умеет</b>   |   |  |
| -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов с учетом современных тенденции в кулинарии; | Точность оценки органолептическим способом на качество и безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов.                                       | Оценка выполнения практических работ № 1-29.<br>Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8.<br>устный опрос. |
| - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями с учетом современных тенденции в кулинарии;   | Оптимальность выбора пищевого сырья в соответствии с технологическими требованиями с учетом современных тенденции в кулинарии;  | Оценка выполнения практических работ № 1-29.<br>Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8.<br>устный опрос. |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ с учетом современных тенденции в кулинарии;</p>   | <p>Точность и правильность подбора ингредиентов для составления меню с учетом взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p> | <p>Устный опрос.<br/>Оценка выполнения практических работ № 1-29.<br/>Дифференцированный зачет</p>  |
| <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;</p>    | <p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, действий и последовательностей при приготовлении.</p>                             | <p>Оценка выполнения лабораторно-практической работы № 1, практических работ № 1-5,7,13,14,22-25,28,29.<br/>Оценка результатов самостоятельных работ № 1-3.<br/>Устный опрос.</p>   |
| <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;</p> | <p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, действий и последовательностей при приготовлении.</p>                             | <p>Оценка выполнения лабораторно-практической работы № 2, практических работ № 7, 11, 13, 14, 15, 18-25 .<br/>Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8.<br/>Устный опрос.</p> |
| <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;</p> | <p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, действий и последовательностей при приготовлении.</p>                             | <p>Оценка выполнения практических работ № 6, 9, 10, 12, 27. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8.<br/>Устный опрос.</p>   |
| <p>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>         | <p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, действий и последовательностей при приготовлении.</p>                             | <p>Устный опрос.<br/>Оценка выполнения практических работ № 8, 26.<br/>Оценка результатов самостоятельных работ № 3, 8.</p>   |
| <p>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>   | <p>последовательностей, способов действий и методов, правильность выполнение требований к упаковке и хранению</p>   | <p>Оценка выполнения лабораторно-практических работ № 1-2. Оценка результатов самостоятельных работ № 2,3, устный опрос.</p>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| -пользоваться современным оборудованием;  | Оптимальность выбора современного оборудования в процессе приготовления различных блюд.  | Устный опрос, Оценка выполнения практической работы № 1-29,<br>Дифференцированный зачет |
| - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии | Полнота ответов, точность формулировок, обоснованность изложения изученного материала по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии | Устный опрос, оценка результатов самостоятельных работ № 1,3,                           |
| <b>Дифференцированный зачет</b><br>Оценка результатов тестирования и практического задания  |  |   |

#### 4.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|--|---|
| ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                 | -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>-составить план действия;<br>-определять необходимые ресурсы;<br>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>-реализовать составленный план; | -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;<br>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;<br>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;<br>-структура плана для решения задач;<br>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | -определять задачи поиска информации;<br>-определять необходимые источники информации;<br>-планировать процесс поиска;<br>-структурировать получаемую информацию;  | -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;<br><br>-приемы структурирования информации;  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска</li> </ul>              | -формат оформления результатов поиска информации   |
| ОК3. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>      |
| ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-психология коллектива;</li> <li>-психология личности;</li> <li>-основы проектной деятельности</li> </ul>   |
| ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>-оформлять документы</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности социального и культурного контекста;</li> <li>-правила оформления документов</li> </ul>  |
| ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> <li>-описывать значимость своей профессии;</li> <li>-презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>-общечеловеческие ценности;</li> <li>-правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</li> </ul>  |
| ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>-основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>-пути обеспечения ресурсосбережения.</li> </ul> |
| ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>-использовать современное</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-современные средства и устройства информатизации;</li> <li>-порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>   |



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | программное обеспечение   |   |
| ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-писать простые связные сообщения на знакомые или профессиональные темы</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>-особенности произношения;</li> <li>-правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul> |