

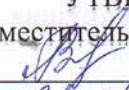
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


В.А. Лисовская

« 31 » августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Чита 2021

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчики:

Беглярова Оксана Юрьевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Ноздрин Наталья Владимировна, мастер производственного обучения

Программа рассмотрена
на заседании П(Ц)К Дисциплин профессионального цикла № 3
протокол № 10 от «24» июня 2021 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. Игуменова

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

| Дата обновления | Содержание обновления | Ответственный за обновление |
|-----------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Май 2021г | Обновлена литература в п. 4.2. | Беглярова О.Ю. |
| | | |
| | | |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1 Паспорт программы профессионального модуля | 5 |
| 2 Структура и содержание профессионального модуля | 13 |
| 3 Условия реализации программы профессионального модуля | 29 |
| 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам) | 37 |
| 5 Возможности использования данной программы для других ОПОП | 51 |

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.1 Перечень общих компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной сфере. |

| | |
|-------|---|
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------------|---|
| ВД 3.4.2. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

| Коды формируемых компетенций | Практический опыт | Умения | Знания |
|---|---|---|---|
| Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | |
| ПК 2.1 | <p>- разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,</p> | <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | |
| <p>Раздел модуля 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> | | | |
| <p>ПК 2.2-2.8</p> | <p>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>- контроль хранения и расхода продуктов.</p> | <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> | <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>- правила составления меню, разработки</p> |

| | | | |
|--------------|---|--|---|
| | | | рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. |
| ОК 01 | <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.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> | <p>Распознавать задачу (проблему) в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (проблемы).</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| ОК 02 | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> | <p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать</p> | <p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Формат</p> |

| | | | |
|--------------|--|--|---|
| | Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности. | процесс поиска. Выделять наиболее значимое в поиске информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03 | Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности. | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07 | Соблюдение правил экологической | Соблюдать нормы экологической | Правила экологической |

| | | | |
|--------------|---|--|---|
| | безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. | безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой | Выявлять достоинства и | Основы предпринимательской |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. | деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты. |
|--|---|--|---|

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 471

Из них на освоение МДК 02.01 45

МДК 02.02 210

в т.ч. курсовая работа 24

самостоятельная работа 20

на практику учебную 72

на практику производственную 144

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | Самостоятельная работа |
|---|---|---------------------------------------|--|-------------------------------------|---------------------------|----------------|--|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | |
| | | | всего, часов | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1 ОК 01-11 | Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 45 | 41 | 23 | 24 | - | - | 4 |
| ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 | Раздел модуля 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 282 | 194 | 107 | | 72 | | 16 |
| | Учебная и производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 144 | | | | | 144 | |
| | Всего: | 471 | 235 | 130 | 24 | 72 | 144 | 20 |

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала (лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся) | | Объем часов | |
|---|---|-------------------------|-------------------------|-----------|
| 1 | 2 | | 3 | |
| Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 45 | |
| МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 45 | |
| Тема 1.1 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции | Содержание | Уровень освоения | 4 | |
| | 1 Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. Суповое отделение. Соусное отделение. | 2 | | |
| | 2 Организация рабочего места повара в горячем цехе. Техника безопасности в горячем цехе. Санитарные требования к организации работы горячих цехов. | 2 | | |
| | 3 Оборудование горячего цеха. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд (технология Cook&Chill, оборудование для молекулярной кухни, Стефан-гриль, установка вакуумного маринования Cookvac, технология Sous-vide, пакоджетинг (льдомиксинг), термомиксинг, ароматистилляция). | 2 | | |
| | Практические занятия | | | 3 |
| Тема 1.2 Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции | Содержание | | Уровень освоения | 10 |
| | 1 Технологические основы производства продукции общественного питания. Качество кулинарной продукции. Формирование качества кулинарной продукции. Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества готовой кулинарной продукции. | | 1 | |

| | | | |
|---|--|-------------------------|-----------|
| | 2 Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи. Способы кулинарной обработки продуктов. Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов. Современные подходы к тепловой обработке продуктов. | 2 | |
| | 3 Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Роль воды в формировании качества продукции. | 1 | |
| | 4 Тепло-физические и массо-обменные свойства сырья. | 1 | |
| | Практические занятия | | 6 |
| | 1 Составление технологических карт. | | 6 |
| Тема 1.3 | Содержание | Уровень освоения | |
| Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ | 1 Правила использования пряностей. Сочетание и использование приправ и пряностей. Подбор пряных «букетов». | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 |
| | 1 Составление «букетов» из различных пряностей. | | 2 |
| Тема 1.4 | Содержание | Уровень освоения | |
| Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции | 1 Оформление и украшение блюд. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн». Современные требования к дизайну блюд. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 12 |
| | 1 Приготовление украшений для оформления блюд. | | 6 |
| | 2 Оформление сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн». | | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | |
| 1 Составление схемы приемов тепловой кулинарной обработки продуктов. | | | 4 |
| 2 Составление технологической схемы приготовления сложных блюд в стиле «Фьюжн». | | | |

| | | |
|--|---|-------------------------|
| Раздел модуля 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 282 |
| МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 210 |
| Тема 2.1 | Содержание | Уровень освоения |
| Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | 1 Товароведно-технологическая характеристика яичных товаров, молока и молочных товаров, пищевых жиров, круп. | 1 |
| | 2 Технология приготовления сложных супов (заправочные, супы-пюре, национальные супы). Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления гарниров к прозрачным супам. Требования к качеству приготовления и хранению супов. | 1 |
| | 3 Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. | 1 |
| | 4 Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. | 1 |
| | Практические занятия | 12 |
| | 1 Приготовление, оформление и способы подачи заправочных супов. | 6 |
| 2 Приготовление, оформление и способы подачи супов региональной кухни. | 6 | |
| Тема 2.2 | Содержание | Уровень освоения |
| Приготовление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента | 1 Технология приготовления соусов. Сырье полуфабрикаты для приготовления соусов. Технология приготовления соусов на бульонах (мясном, рыбном, грибном). Технология приготовления молочных и сметанных соусов. Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Технология приготовления соусов на уксусе. Требования к качеству приготовления соусов. Сроки хранения. Современный взгляд на | 2 |
| | | 6 |

| | | | |
|--|--|-------------------------|----------|
| | приготовление соусов и их кулинарное использование. | | |
| | 2 Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов | 1 | |
| | 3 Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. | 2 | |
| | 4 Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. | 2 | |
| | Практические занятия | | 6 |
| | 1 Приготовление, оформление и способы подачи сложных горячих соусов. | | 6 |
| Тема 2.3 | Содержание | Уровень освоения | |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | 1 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Блюда и гарниры из овощей. Блюда из грибов. | 2 | 6 |
| | 2 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто; гратена из овощей; овощного соте; овощей в тесте; овощей темпура, рататюя; овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами; овощного суфле, мисо из овощей; лука-порей фаршированного; спагетти из кабачков; огурцов жареных; овощей томленых в горшочке; артишоков фаршированных; фенхеля фаршированного; спаржи паровой; муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов | 1 | |

| | | | |
|---|---|-------------------------|-----------|
| | шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. | | |
| | 3 Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. | 2 | |
| | Практические занятия | | 8 |
| | 1 Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов. | | 6 |
| | 2 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. | | 2 |
| Тема 2.4 | Содержание | Уровень освоения | |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента | 1 Классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | 6 |
| | 2 Варка каш. Блюда из круп. Блюда из каш. | 1 | |
| | 3 Технология приготовления некоторых блюд из круп, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству приготовления блюд из каш. | 1 | |
| | 4 Варка бобовых и блюда из бобовых. Требования к качеству приготовления. | 2 | |
| | 5 Варка макаронных изделий и блюда из них. | 1 | |
| | 6 Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 | |
| | Практические занятия | | 10 |
| | 1 Приготовление, оформление и способы подачи некоторых блюд из круп. | | 6 |
| | 2 Приготовление, оформление и способы подачи изделий из каш. | | 4 |

| Тема 2.5 | Содержание | Уровень освоения | |
|--|---|------------------|--|
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | 1 Блюда из яиц (вареные яйца и блюда из них, жареные блюда из яиц). Требования к качеству приготовления блюд из яиц. | 1 | |
| | 2 Товароведно-технологическая характеристика творога. Блюда из творога. | 2 | |
| | 3 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 | |
| | 4 Товароведно-технологическая характеристика сыров. Технология приготовления блюд из сыра. | 1 | |
| | 5 Ассортимент простых мучных блюд из теста с фаршем. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. | 1 | |
| | 6 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Подготовка компонентов для изделий. Приготовление теста. Подготовка изделий к выпечке. | 1 | |
| | 7 Дрожжевое слоеное тесто, изделия и блюда из него. Приготовление слоеного теста и требования к выпечке изделий из него. Изделия и блюда из дрожжевого теста. | 1 | |
| | 8 Приготовление блинов и оладий. | 1 | |
| | 9 Приготовление фаршей. | 1 | |
| | 10 Приготовление пресного теста и изделий из него. | 1 | |
| | 11 Приготовление песочного теста и изделий из него. | 1 | |
| | 12 Особенности технологии приготовления изделий из дрожжевого теста, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. | 1 | |
| | 13 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки | 2 | |

| | | | |
|--|---|-----------------------------|-----------|
| | <p>для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> | | |
| | Практические занятия | | 18 |
| | 1 Приготовление пресного теста и изделий из него. | | 6 |
| | 2 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. | | 6 |
| | 3 Приготовление песочного теста и изделий из него. | | 6 |
| Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | Содержание | Уровень освоения | 8 |
| | 1 Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб. | 1 | |
| | 2 Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком; жаренье на гриле (глубокая и поверхностная), жаренье в полусферической сковороде, жаренье на вертеле; запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке; копчение; варка на пару и запекание изделий из кнельной массы с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 | |
| | 3 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы, в том числе авторских, региональной кухни. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Технология приготовления блюд из рыбы: - блюда из отварной и припущенной рыбы; | 1 | |

| | | | |
|--|---|-------------------------|-----------|
| | - блюда из жареной и тушеной рыбы; - блюда из запеченной рыбы; - блюда из рубленой рыбы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. | | |
| | 4 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареных; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности. | 1 | |
| | 5 Правила сервировки стола, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 | |
| | Практические занятия | | 20 |
| | 1 Приготовление, оформление и способы подачи горячих блюд из рыбы сложного ассортимента. | | 12 |
| | 2 Приготовление, оформление и способы подачи блюд из нерыбного водного сырья. | | 6 |
| | 3 Правила сервировки стола, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания | | 2 |
| Тема 2.7 | Содержание | Уровень освоения | |
| Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов | 1 Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. | 1 | 10 |
| | 2 Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к | 1 | |

| | | | |
|------------------------------|--|---|--|
| сложного ассортимента | <p>ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.</p> <p>Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.</p> | | |
| | <p>3 Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.</p> <p>Технология приготовления блюд из мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блюда из отварного и припущенного мяса; - блюда из жареного мяса; - блюда из тушеного мяса и субпродуктов; - блюда из запеченного мяса; - блюда из рубленого мяса; - блюда из мяса диких животных. | 1 | |
| | <p>4 Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> | 2 | |
| | <p>5 Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.</p> <p>Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.</p> | 1 | |
| | <p>6 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с</p> | 2 | |

| | | | |
|---|--|-------------------------|-----------|
| | учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | | |
| | Практические занятия | | 20 |
| | 1 Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. | | 12 |
| | 2 Приготовление горячих блюд из мясопродуктов сложного ассортимента региональной кухни. | | 6 |
| | 3 Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. | | 2 |
| Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | Содержание | Уровень освоения | 7 |
| | 1 Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. | 2 | |
| | 2 Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. | 1 | |
| | 3 Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика: - блюда из отварных и припущенных домашней птицы, дичи, кролика; - блюда из жареных домашней птицы, дичи, кролика; - блюда из тушеных домашней птицы, дичи, кролика; - блюда из запеченных домашней птицы, дичи, кролика; - блюда из рубленых домашней птицы, дичи, кролика. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | 1 | |

| | | | |
|---|--|---|-----------|
| | <p>4 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, температура подачи, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.</p> <p>Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> | 2 | |
| | Практические занятия | | 13 |
| | 1 Приготовление горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента. | | 6 |
| | 2 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. | | 7 |
| <p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>1 Проработка конспекта учебного занятия по теме: - «Использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов».</p> <p>- «Супы региональной кухни»;</p> <p>2 Составление технологической схемы приготовления блюд: - «Овощное ризотто»;</p> <p>- «Гратен из овощей»;</p> <p>- «Овощи, томленные в горшочке»;</p> <p>- «Сморчки со сливками».</p> <p>3 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>4 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> | | | 16 |
| Учебная практика ПМ 02 | | | |
| Виды работ | | | 72 |
| 1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячей кулинарной продукции | | | |

| | |
|---|--|
| <p>сложного ассортимента.</p> <p>2 Органолептическая оценка качества сырья, организация его хранения до момента использования.</p> <p>3 Организация рабочих мест для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.</p> <p>4 Приготовление национальных горячих супов.</p> <p>5 Приготовление национальных горячих соусов.</p> <p>6 Приготовление сложных горячих жареных, тушёных и запечённых блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>7 Приготовление сложных горячих отварных, тушёных и запечённых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.</p> <p>8 Приготовление сложных горячих отварных, жареных и запечённых блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>9 Приготовление сложных горячих отварных, припущенных, жареных и запечённых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>10 Приготовление сложных горячих отварных, тушёных, жареных и запечённых блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>11 Приготовление сложных горячих отварных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> | |
| <p>Курсовая работа</p> <p>Тематика курсовых работ:</p> <p>1 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</p> <p>2 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</p> <p>3 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</p> <p>4 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</p> <p>5 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд русской кухни.</p> <p>6 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд европейской кухни.</p> <p>7 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд французской кухни.</p> <p>8 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд итальянской кухни.</p> <p>9 Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>10 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд испанской кухни.</p> <p>11 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>12 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>13 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>14 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных</p> | |

| | |
|--|-----|
| <p>водных продуктов моря.</p> <p>15 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>16 Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>17 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд японской кухни.</p> <p>18 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд немецкой кухни.</p> <p>19 Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>20 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд английской кухни.</p> | |
| <p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе</p> <p>1 Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления.</p> <p>2 Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>3 Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.</p> <p>4 Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>5 Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации 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 блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации (технологических, технико-технологических карт). <p>7 Консультация по составлению заключения и оформлению списка использованных источников.</p> <p>8 Защита курсовой работы.</p> | 24 |
| <p>Производственная практика ПМ 02 Виды работ</p> <p>1 Ознакомление с ассортиментом горячих блюд, кулинарных изделий на данный день;</p> <p>2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>3 Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <p>4 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</p> | 144 |

| | |
|--|------------|
| <p>5 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</p> <p>6 Оценка наличия, безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</p> <p>7 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</p> <p>8 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, сезонностью;</p> <p>9 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>10 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, требований рецептуры, последовательности приготовления;</p> <p>11 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>12 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13 Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>14 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15 Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>16 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря).</p> | |
| Всего | 471 |

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации обслуживания»:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы;
- стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- электрогриль (жарочная поверхность);

- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- расстоечный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- тестораскаточная машина;
- миксер для коктейлей;
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стол производственный;
- моечная ванна двухсекционная;
- ножи поварской тройки;
- столовые приборы (нож, вилка, ложка);
- лопатки деревянные;
- ложка поварская;
- вилка поварская;
- тёрка;
- сито диаметр 1,5 мм;
- дуршлаг;
- скалка деревянная;
- миски металлические 0,5л;
- миски металлические 1 л;
- миски металлические 2 л;
- кастрюля 2 л;
- сковорода диаметр 15 см;
- сотейник 3 л;
- доска разделочная;
- лопатки металлические;
- тарелки столовые глубокие;
- тарелки столовые мелкие;
- кружки с блюдцами чайные;
- кружки с блюдцами кофейные.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты

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

2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

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

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

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

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

10 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, 2017. – III, 10 с.

11 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.

12 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.

13 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36

14 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»].

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

16 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

18 Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - Киев: "Арий", 2019. - 688 с.: ил. - ISBN 978-5-94832-436-4.

Основные источники:

19 Наумова Т.И., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Т.И. Наумова. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2020. - 284 с.: ил. - ISBN 978-5-222-32361-8.

20 Костюкова Е.И., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар, кондитер"): учебное пособие / Е.И.Костюкова, О.В. Ельчанинова. - Москва: КНОРУС, 2020. - 178 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-07097-0.

21 Васюкова А.Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8.

22 Криштафович В.И., Теоретические основы товароведения + Приложение: Тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9.

23 Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. - Москва: КноРус, 2018. - 322 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-05980-7.

24 Попов Ю.П., Охрана труда: учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва: КноРус, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-406-09621-5.

25 Саполгина Л.А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3.

26 Орешкина, Н.А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Н.А. Орешкина. — Москва: КноРус, 2021. — 225 с. — ISBN 978-5-406-06221-0.

27 Васюкова А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2.

28 Лифиц И.М., Теоретические основы товароведения: учебник / И.М. Лифиц. — Москва: КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-02951-0.

29 Васюкова А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва: КноРус, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-406-08206-5.

Дополнительные источники:

30 Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 14-е изд., стер./ - Москва: Издательский центр "Академия", 2017. - 432 с.: ил. - (Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-4468-4136-3.

31 Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с. ISBN 978-5-4468-3671-0.

32 Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 400 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-5950-4.

33 Богушева В.И., Технология приготовления пищи. - Учебно-методическое пособие/В.И.Богушева. - Изд. 3-е. - Ростов-на Дону: Феникс, 2018. - 374, [1]: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0.

34 Попова Т. В., Охрана труда: учеб. пособие / Т.В. Попова. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2018. - 318 с. - (Учебник для общеобразовательных учреждений). - ISBN 978-5-222-29357-7.

35 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 / И.П. Самородова. - Москва: Издательский центр "Академия", 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-5795-1.

36 Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6133-0.

37 Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 10-е изд., стер. - Москва: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-4773-0.

38 Шитякова Т.Ю., Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

39 Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. ISBN 978-5-7695-7341-5.

40 Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с.:цв. ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6017-3.

41 Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.

(электронные):

42 Официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – 2005– URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения 17.06.2021).

43 Исторический-сайт.рф: сайт. – Москва 2011. – URL: <https://исторический-сайт.рф/> (дата обращения: 01.06.2021).

44 Федеральный центр информационно –образовательных ресурсов 2021 год URL:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения 17.06.2021).

3.3 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ 02 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, при наличии Учебной кухни ресторана, с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Программа 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 02 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоением междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена квалификационного, который рекомендуется проводить с учетом стандартов World Skills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях

гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, Практический опыт | Методы оценки | Критерии оценки |
|--|--|---|---|
| <p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>Знания - 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 правил ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству,</p> | <p>Практическое задание Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.6</p> | <p>условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> | | <p>терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые</p> |
|---|---|--|--|

| | | | |
|--|---|-----------------------------------|---|
| <p>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> | | | <p>положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> |
| <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | | | <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</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>Умения - разрабатывать,</p> | <p>Практическая работа</p> | <p>Оценка «5» ставится, если студент</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> | | <p>выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> | | |
| | <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, | <p>Практическая работа Виды работ на практике</p> | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов. | | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <p>Знания Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Умения Распознавать задачу (проблему) в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (проблемы). Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Практический опыт Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | | |
| <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Знания Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Формат оформления результатов поиска информации.</p> <p>Умения</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Выделять наиболее значимое в поиске информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> <p>Практический опыт Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> | | <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <p>Знания Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Умения Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>Практический опыт Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | | <p>неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Знания Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p> <p>Умения Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Практический опыт Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p> | <p>Знания Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p> <p>Умения</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом,</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| культурного контекста | <p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p> <p>Практический опыт Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p> | | <p>профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> | <p>Знания Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Умения Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.</p> <p>Практический опыт Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | | справляется с выполнением задачи. |
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Знания Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>Умения Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.</p> <p>Практический опыт Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи</p> |
| <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> | <p>Знания Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. Средства профилактики</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>перенапряжения.</p> <p>Умения Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p>Практический опыт Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p> | | <p>незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Знания Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Умения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>обеспечение.</p> <p>Практический опыт Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> | | <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Знания Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>Умения Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>планируемые). Писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы.</p> <p>Практический опыт Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p> | | |
| <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>Знания Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации.</p> <p>Умения Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план.</p> <p>Практический опыт Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес-план. Определение источников финансирования.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |

5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии «повар».

