

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

(на базе основного общего образования)

**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**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Миля  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля **«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»** разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер п/о КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Деревцова В.Б., преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать 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</p>

	<p>рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего (максимальная учебная нагрузка) **336** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (на освоение МДК) **120** часов;

самостоятельная работа обучающегося **7** часов;

учебная практика **72** часа.

производственная практика **144** часа.

консультаций **20** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузки)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Теоретическое обучение, часов	лабораторных работ и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1., 2.8 ОК 01-05, 07, 09-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	28	6	-	2	10	-	
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-05, 07, 09-11	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	96	28	42	16	5	10	72	
	Производственная практика	144							144
	Учебная практика	72							
	<b>Всего:</b>	<b>356</b>	<b>56</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>72</b>	<b>144</b>
	<i>из них в форме практической подготовки</i>	<i>280</i>	<i>-</i>	<i>48</i>	<i>16</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>72</i>	<i>144</i>

**2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «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»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия <sup>1</sup>		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			44	ПК 2.1., 2.8 ОК 01-05, 07, 09-11
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			34	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание		8	
	1.	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления		
	2.	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции		
	3.	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.		
	4.	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе		
	Практические занятия		2	
1.	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в			



		соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		8	
	1.	Способы термической обработки пищевых продуктов		
	2.	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов		
	3.	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции, Условия хранения		
	4.	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Правила сервировки стола		
	5.	Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции		
<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		12	
	1.	Правила адаптации рецептур		
	2.	Последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд		
	3.	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним		
	4.	Суповое отделение горячего цеха		
	5.	Соусное отделение горячего цеха		
	6.	Требования к организации складирования и хранения		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1.</b> Подготовка реферата на тему: «Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления» Подготовка доклада на тему: «Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок» Выполнение презентации на тему: «Оборудование горячего цеха»			2	
<b>Консультации по разделу 1</b>			10	
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</b>			96	ПК 2.1.-2.8 ОК 01-05, 07, 09-11

закусок сложного ассортимента			
МДК. 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		70	
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание		5
	1.	Классификация, ассортимент, актуальные направления, способы и современные методы приготовления супов сложного ассортимента	
	2.	Рецептуры, технологии приготовления сложных горячих супов	
	3.	Требования к качеству, пищевая ценность, способы и температура подачи, условия и сроки хранения	4
	Лабораторные работы		
1.	Приготовление супа – пюре		
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание		4
	1.	Классификация, ассортимент, актуальные направления, способы и современные методы приготовления супов сложного ассортимента	
	2.	Рецептуры, технологии приготовления сложных горячих супов	
	3.	Требования к качеству, пищевая ценность, способы и температура подачи, условия и сроки хранения	
	Лабораторные работы		
	1.	Приготовление соусов для мясных блюд (простой сметанный соус, сметанный соус на бульоне, острый сметанный соус )	4
	2.	Приготовление соусов для мясных блюд (сметанно-молочный соус с хреном, сметанный соус с укропом)	4
	3.	Приготовление соусов для рыбных блюд (соус молочный (основной), соус молочный с луком, соус молочный с мускатным орехом)	3
	4.	Приготовление соусов для рыбных блюд (соус молочный с белым вином (розовый), соус молочный с томатом)	3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного	Содержание		4
	1.	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.	
	2.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	

ассортимента	3.	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи		
	4.	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Приготовление «Корзинок с грибами»	4	
	2.	Приготовление «Перцовых чашечек с рисом и грибами»	4	
	3.	Приготовление «Картофельных лодочек с грибами»	4	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян		
	2.	Технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст)		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Технологии приготовления		
	2.	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Технологии приготовления		
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		3	
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
	2.	Способы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
	3.	Технологии приготовления и рецептуры блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Приготовление «Горбуши, запеченной с грибами»	4	
	2.	Приготовление «Сельди, запеченной в фольге»	4	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента		
	2.	Правила подготовки ингредиентов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления		
	3.	Технологии приготовления и рецептуры блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента. Правила подачи. Условия и сроки хранения		

	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Приготовление свинины, запеченной в фольге с луковым соусом	4	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Ассортимент, значение в питании. Современные и классические методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
	2.	Технологии приготовления и рецептуры блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи. Условия и сроки хранения		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2.</b> Выполнение презентации на тему: «Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения» Подготовка доклада на тему: «Рецептуры сложных горячих соусов» Подготовка доклада на тему: «Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов» Подготовка доклада на тему: «Рецептуры, паст и лазаньи» Выполнение презентации на тему: «Блюда из морепродуктов» Подготовка доклада на тему: «Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов»			5	
<b>Консультации по разделу 2</b>			10	
<b>Примерная тематика курсовой работы:</b> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для			16	ПК 2.1.- 2.8 ОК 01-05, 07, 09-11

<p>обслуживания по типу шведского стола.</p> <p>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</p> <p>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</p> <p>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с дегустацией в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p><u>Виды работ:</u></p> <p>1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>	72	

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>3. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче солянки сборной мясной;</li> <li>4. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче соуса кисло-сладкого;</li> <li>5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче помидор, баклажан и других жареных овощей;</li> <li>6. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче картофеля, запеченного в сметанном соусе;</li> <li>7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче перца, фаршированного овощами;</li> <li>8. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче рулета картофельного;</li> <li>9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче рыбы, жаренной в тесте;</li> <li>10. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче бифштекса с яйцом;</li> <li>11. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче котлет натуральных из птицы;</li> <li>12. Организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>13. Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации нового горячего блюда, кулинарного изделия или закуски;</li> <li>14. Отработка практических навыков разработки новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>15. Отработка практических навыков расчета массы сырья;</li> <li>16. Отработка практических навыков расчета энергетической и пищевой ценности;</li> <li>17. Отработка практических навыков оформления технологических и технико-технологических карт;</li> <li>18. Отработка практических навыков приготовления и презентации нового горячего блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>19. Закрепление практических умений и навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации горячего блюда и закуски в процессе выполнения проверочной работы по профессиональному модулю: приготовление грибного крем-супа с шампиньонами и рулетиков из телятины с ореховой начинкой;</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> </ol>	144	

<p>2. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>3. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации солянки из птицы (дичи);</p> <p>4. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации солянки грибной;</p> <p>5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации супов-бисков;</p> <p>6. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации борщка с гренками;</p> <p>7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса красного с вином (соуса мадера);</p> <p>8. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса лукового с горчицей (робер);</p> <p>9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса белого с яйцом (соуса сюррем);</p> <p>10. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации голубцов;</p> <p>11. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации суфле из моркови;</p> <p>12. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации зраз донских;</p> <p>13. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации рыбы, тушенной в томате с овощами;</p> <p>14. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-русски;</p> <p>15. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации креветок, запеченных под сметанным соусом;</p> <p>16. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации кальмаров в томатном соусе;</p> <p>17. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд из морской капусты;</p> <p>18. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации ростбифа;</p> <p>19. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации ромштекса;</p> <p>20. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации шашлыка по-кавказски;</p> <p>21. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации почек, жареных с помидорами;</p>		
--	--	--

<p>22. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации печени, жаренной с луком;</p> <p>23. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации корзинок с фаршем из дичи;</p> <p>24. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации солянки из птицы (дичи);</p> <p>25. Отработка практических навыков организации процессов приготовления, оформления и презентации новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>26. Закрепление практических умений и навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в процессе выполнения практической квалификационной работы по профессиональному модулю: приготовление говяжьей вырезки в тесте;</p> <p>27. Упаковка и хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>28. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>29. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Ведение расчетов с потребителями</p>		
<b>Всего</b>	356	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Программа профессионального модуля реализуется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафом для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля**

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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

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

##### Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

#### Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2013г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2013г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2014г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2002 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2012 г.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2013 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2003 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

[www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

[www.cookine.ru](http://www.cookine.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

### **3.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

#### **Требования к квалификации педагогических кадров**

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию 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** обеспечивают:

**Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)**

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2023г. ФГБОУ ДПО ИРПО курс повышения квалификации «Введение в Тифлокомментирование»

2024г.- КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»;

2024г. - КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Профилактика деструктивного поведения студентов профессиональных образовательных учреждений»

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul> <p>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю</p>

	– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Выполнение всех действий по разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания (оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья);</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>- соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, горячее блюдо, кулинарное изделие, закуски сложного ассортимента);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю</p>

Раздел модуля 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Осуществлять</p>		

приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	при его обработке и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента действующим нормам;	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul>	
ПК 2.8. 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов и горячих блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>	
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		

	<p>закусок сложного ассортимента требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания (оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья);</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>- соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>



	<p>презентации результатов проработки (горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

контекста		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- точность определения успешной стратегии решения проблемы для реализации профессиональной деятельности	