

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

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

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «ККОТиП»  
\_\_\_\_\_/Н. В. Журова/  
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВД.05 ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Е.В. Миля

Красноярск, 2025

Рабочая программа (далее – программа) дисциплины ВД.05 «Гастрономические тренды» 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 08.09.2015г. №610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023).

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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 ДИСЦИПЛИНЫ ВД.05 «ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ»**

## **1.1. Область применения программы**

Учебная программа является вариативной частью 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 дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), при наличии основного 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 дисциплины обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **ВД.05 Гастрономические тренды** 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      | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                           |
| ОК 03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК 04      | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                        |
| 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 08      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   |

Перечень профессиональных компетенций

| <b>Код</b> | <b>Наименование профессиональных компетенций</b>                                                                                                      |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1.    | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2.    | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             |
| ПК 1.3.    | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   |

|         |                                                                                                                                              |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт в | <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</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, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
| уметь                     | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p> |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Всего **123** часа, в том числе:

самостоятельная работа обучающегося **8** часов;

консультаций **15** часов.

промежуточная аттестация (экзамен) **6** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ВД.05 «ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ»

### 2.1. Структура дисциплины

| Коды<br>общих<br>и<br>професси<br>ональных<br>компетен<br>ций | Наименования разделов<br>дисциплины                   | Всего часов<br>(суммарный объем<br>нагрузки) | Объем времени, отведенный на освоение дисциплины |                                   |                              |                                             |                        | Промежуточная<br>аттестация |  |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|
|                                                               |                                                       |                                              | Обязательные аудиторные учебные занятия          |                                   |                              | Самостоятельная<br>учебная работа,<br>часов | Консультации,<br>часов |                             |  |
|                                                               |                                                       |                                              | Теоретическое<br>обучение,<br>часов              | практических<br>занятий,<br>часов | Курсовых работ<br>(проектов) |                                             |                        |                             |  |
| 1                                                             | 2                                                     | 3                                            | 4                                                | 5                                 | 6                            | 7                                           | 8                      | -                           |  |
| ПК 1.1-<br>1.4<br>ОК 01-<br>09                                | 4 курс 7 семестр                                      | 21                                           | -                                                | -                                 | -                            | 3                                           | 5                      | -                           |  |
|                                                               | 4 курс 8 семестр                                      | 87                                           | -                                                | -                                 | -                            | 5                                           | 10                     | 6                           |  |
|                                                               | <b>Всего:</b>                                         | <b>123</b>                                   | <b>40</b>                                        | <b>54</b>                         | -                            | <b>8</b>                                    | <b>15</b>              | <b>6</b>                    |  |
|                                                               | <i>из них в форме<br/>практической<br/>подготовки</i> | -                                            | -                                                | <b>54</b>                         | -                            | -                                           | -                      | -                           |  |

## 2.2. Содержание обучения по дисциплине «Гастрономические тренды»

| Наименование разделов и тем дисциплины                                                                                                                                                                                                                                     | Содержание учебного материала, практические занятия <sup>1</sup> |                                                                                                                                                                                           | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                                                |                                                                                                                                                                                           | 3             | 4                                                                     |
| 4 курс 7 семестр                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                  |                                                                                                                                                                                           | 21            |                                                                       |
| Тема 1.1 Современные направления развития кулинарного мастерства и ресторанного бизнеса                                                                                                                                                                                    | Содержание                                                       |                                                                                                                                                                                           | 6             | ПК 1.1- 1.4<br><br>ОК 01-09                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1.                                                               | Локаворство. Сезонность как основа современного меню. Возрождение и модернизация региональных рецептов.                                                                                   |               |                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2.                                                               | Безотходные технологии (Zero Waste) на предприятиях питания. Принцип экономии сырья и снижения себестоимости. Альтернативные виды белка.                                                  |               |                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3.                                                               | Виды и способы эксплуатации оборудования и инвентаря в условиях современного производства                                                                                                 |               |                                                                       |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа: подготовить презентацию на тему: «Виды и способы эксплуатации оборудования и инвентаря в условиях современного производства». Оформить работу по требованиям. Защитить выполненную работу                                          |                                                                  |                                                                                                                                                                                           | 1             |                                                                       |
| Тема 1.2 Современные направления и технологические принципы молекулярной кухни                                                                                                                                                                                             | Содержание                                                       |                                                                                                                                                                                           | 10            |                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1.                                                               | Возникновение молекулярной гастрономии: вклад Николаса Курти и Эрве Тиса                                                                                                                  |               |                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2.                                                               | Подбор и подготовка ингредиентов для техник молекулярной кухни (загустители: агар-агар, альгинат натрия, каррагинан, ксантановая камедь)                                                  |               |                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3.                                                               | Подбор и подготовка ингредиентов для техник молекулярной кухни (эмульгаторы: соевый лецитин; вещества для сферификации (лактат кальция, хлорид кальция; и др.: красители, мальтодекстрин) |               |                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4.                                                               | Основные приемы молекулярной кухни (эспумизация, сферификация, желефикация, эмульсификация, вакуумная технология, низкотемпературный метод, трансглютоминаза)                             |               |                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5.                                                               | Способы обработки продуктов жидким азотом                                                                                                                                                 |               |                                                                       |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа: подготовить реферата на тему: «Основные приемы молекулярной кухни» раскрывающую тему реферата. Составить содержание реферата, раскрывающее тему. Оформить реферат по требованиям оформления рефератов. Защитить выполненную работу |                                                                  |                                                                                                                                                                                           | 1             |                                                                       |
| Тема 1.3 Современные способы и                                                                                                                                                                                                                                             | Содержание                                                       |                                                                                                                                                                                           | 5             | ПК 1.1- 1.4                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1.                                                               | Феномен Велнес-кондитерской (технология замены рафинированного сахара;                                                                                                                    |               |                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |                                                                                                                                                                                                                                   |           |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|
| <b>технологические принципы в кондитерском искусстве</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   | безглютеновые и безлактозные технологии)                                                                                                                                                                                          |           | ОК 01-09                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2.                | Технология вегетарианских и веганских кондитерских изделий                                                                                                                                                                        |           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3.                | Тренды чистой этикетки (Clean Label) в кондитерском искусстве                                                                                                                                                                     |           |                             |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа: подготовить презентацию на тему: «Технология вегетарианских и веганских кондитерских изделий». Оформить работу по требованиям. Защитить выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                   |                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |                             |
| <b>4 курс 8 семестр</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                                                                                                                                                                                                                                   | <b>87</b> |                             |
| <b>Тема 1.4 Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в кулинарии</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>  |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1.                | Возможности кулинарного применения новых и экзотических видов сырья и пищевых продуктов в мировой кулинарии. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. |           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2.                | Пряности, приправы, специи и ароматизаторы: определения и отличительные особенности, ассортимент и использование в кулинарии.                                                                                                     |           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3.                | Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд.                                           |           |                             |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа:<br>подготовить презентацию на тему: «Пряности, приправы, специи и ароматизаторы: определения и отличительные особенности, ассортимент и использование в кулинарии.». Оформить работу по требованиям. Защитить выполненную работу;<br>изучить теорию совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Составить план-конспект. |                   |                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |                             |
| <b>Тема 1.5 Современные способы и технологические принципы в кулинарии</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                   | <b>75</b> | ПК 1.1- 1.4<br><br>ОК 01-09 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1.                | Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: фудпейринг, ферментация                                                                                                                                       |           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2.                | Практическое занятие № 1 «Приготовление блюда с применением техники «Фудпейринг»                                                                                                                                                  |           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3.                | Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: криоконцентрация, экстрагирование, текстуризация                                                                                                              |           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4.                | Практическое занятие № 2 «Приготовление полуфабриката с применением техники «Экстрагирование»                                                                                                                                     |           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5.                | Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: выдержка, жарка в азоте, центрифугирование                                                                                                                    |           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6.                | Тепловая обработка: приемы и особенности их применения (варка, поширование, брезирование, поэлирование,)                                                                                                                          |           |                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                                                                         |                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7.  | Практическое занятие № 3 «Приготовление блюда с применением техники «Поширивание»»                                                      |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8.  | Тепловая обработка: приемы и особенности их применения (глубокое жарение; приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте, в рукаве) |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 9.  | Практическое занятие № 4 «Приготовление блюда с помощью пищевой пленки»»                                                                |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10. | Технология приготовления блюд в вакуумной упаковке су-вид (SousVide)                                                                    |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 11. | Практическое занятие № 5 «Приготовление блюда в вакуумной упаковке су-вид (SousVide)»»                                                  |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 12. | Технология РассоJet для приготовления блюд                                                                                              |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 13. | Практическое занятие № 6 «Приготовление блюда с применением технологии «Пакоджеттинг»»                                                  |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 14. | Приготовление на сковороде вок                                                                                                          |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 15. | Прием деглясирования                                                                                                                    |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 16. | Практическое занятие № 7 «Приготовление блюда с применением технологии «Деглясирование»»                                                |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 17. | Фламбирование                                                                                                                           |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 18. | Практическое занятие № 8 «Приготовление блюда с применением технологии «Фламбирование»»                                                 |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 19. | Использование сифонов и кремеров для производства блюд и напитков                                                                       |                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 20. | Практическое занятие № 9 «Приготовление блюда с применением сифона»»                                                                    |                 |  |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа:<br>подготовить доклады по темам:<br>«Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: фудпейринг, ферментация»,<br>«Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: криоконцентрация, экстрагирование, текстуризация»,<br>«Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: выдержка, жарка в азоте, центрифугирование» |     |                                                                                                                                         | 1<br>1<br><br>1 |  |
| Экзамен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                         | 6               |  |
| Консультации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                                                                                                         | 15              |  |
| Итого                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |                                                                                                                                         | 123             |  |

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

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

Программа дисциплины 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), шкафами 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.

***Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»***

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Рабочее место преподавателя;

Стойка барная

Стол кухонный большой для встраиваемой техники

Стол производственный островной

Стол разделочный СРО-6/6 СЦК

Стол разделочный СР-2/1500/600

Стол сервировочный

Стол-стойка презентационная

Шкаф кухонный навесной

##### **Технические средства обучения:**

Компьютер с монитором

Экран

Наличие сети Internet

##### **Тепловое оборудование:**

Витрина тепловая Foodatlas CY-4A

Витрина тепловая Metalcarelli 9070

Витрина-прилавок тепловая барная Gayc

Горелка газовая с пьезоэлементом

Гриль Саламандра

Духовка

Жарочная поверхность Eksi

Индукционная плита Starfood

Кексовница

Варочная панель HANSA

Лампа для карамели / карамелизатор

Машина для темперирования шоколада, глазури

Микроволновая печь с грилем Midea black

Печь для пиццы Gastrorag

Печь пароконвекционная Vortmax

Подогреватель тарелок ABAT

Рисоварка INDOKOR

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ  
Чайник дисковый Keda A-30  
Чайник-термос, термопот Delta Europe 6,8л

**Холодильное оборудование:**

Холодильник Бирюса  
Холодильная камера  
Льдогенератор Homelux  
Охлаждаемый стол HiCold  
Холодильная витрина Fagor  
Холодильная камера  
Шкаф шоковой заморозки

**Весоизмерительное оборудование:**

Весы электронные торговые – МК 6.2  
Весы РН  
Весы порционные CAS

**Вспомогательное оборудование:**

Полка кухонная ПКД-600  
Стеллаж кухонный СТК1200/400  
Стеллаж кухонный СТК1200/600  
Стол производственный островной 600\*1500  
Стол разделочный СР-2/1500/600  
Стол разделочный СР-2/950/600  
Полка кухонная ПНК  
Противень 230\*300  
Противень 190\*250

**Механическое оборудование:**

Блендер PHILIPS  
Миксер ELENBERG  
Миксер TEFAL  
Аппарат кофе на песке GRILL MASTER  
Блендер PHILIPS  
Блендер REDMOND  
Блинница электрическая SINBO  
Комбайн кухонный Bosch  
Кофеварка DELONGI  
Кофемашина PHILIPS  
Кофемолка LERAN  
Куттер AIRHOT  
Кухонный комбайн PROFI COOK  
Машина вакуум-упаковочная DZ  
Миксер ELENBERG  
Миксер Gastrorag  
Миксер REDMOND  
Миксер планетарный GASTROMIX ECOM  
Мясорубка LERAN  
Нитратомер Anmez Greentest  
Овоскоп  
Сито механическое для протирки овощей  
Соковыжималка Lumme LU  
Соковыжималка Redmond  
Соковыжималка SUPRA JES  
Сокоохладитель Cooleg JD  
Тестораскаточная машина - лапшерезка  
Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой

Тестораскаточная машина ITPIZZA  
Универсальная резательная машина BOSCH  
Электрический коферостер

**Оборудование:**

Зонт вентиляционный  
Зонт вентиляционный  
Посудомоечная машина INDEZIT  
Пресс для пиццы ZANOLLI

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

Ваза для торта стекло  
Выемка резак слезка  
Крышка высокая  
Лопатка узкая  
Миска 4л. синий  
Нож для консервных банок  
Скалка для теста  
Форма для салата квадрат  
Форма разъемная круглая антипригарная  
Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия  
Atlantis Вилка десертная Бельгия  
Atlantis Вилка столовая Бельгия  
Atlantis Ложка десертная  
Atlantis Ложка столовая Бельгия  
Atlantis Ложка чайная Бельгия  
Atlantis нож десертный Бельгия  
Atlantis нож столовый Бельгия  
Kunstwerk Салфетница фарфор  
Kunstwerk сахарница 200мл фарфор  
Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор  
Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор  
Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор  
Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор  
Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор  
Воронка  
Выемка Капкейк  
Кольцо для выкладки гарниров  
Кружка мерная  
Крышка стеклянная  
Кухонный набор  
Ложка разливательная цельнометаллическая  
Лопатка  
Лопатка кулинарная узкая прямая  
Миска  
Миска мерная  
Миска эмалированная  
Набор воронок  
Миска овальная  
Насадки кондитерские  
Нож столовый  
Ножницы кухонные  
Поднос  
Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый  
Подставка для столовых приборов

Рукавица термостойкая для кухни  
Рукавица термостойкая для кухни Vortex  
Салфетка кружевная круглая  
Салфетки белые  
Сито "Каравай"  
Скатерть «Жаккард»  
Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель"  
Тарелка десертная  
Тарелка обеденная  
Термометр для печей Panderno  
Форма для гарнира/десерта "квадрат"  
Форма для гарнира/десерта "треугольник"  
Форма для торта  
Эври дэй набор столовый

**Холодильное оборудование:**

Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Охлаждаемый прилавок-витрина  
Фризер  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой  
Гранитор

**Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:**

Сифон  
Барная станция для порционирования соусов  
Набор инструментов для карвинга

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

Овоскоп  
Нитраттестер

**Вспомогательное оборудование:**

Стол производственный с моечной ванной  
Стеллаж передвижной  
Моечная ванна двухсекционная

### **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.

Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П.

Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 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 рецептов 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 (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы **ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** 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.

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд);

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд).

Повышение квалификации:

2020 г. – Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, по компетенции «Поварское дело».

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа

2024 г. - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.

Стажировка:

2018 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с

ограниченными возможностями здоровья в инклюзивной образовательной организации», 16 часов, сертификат, стажировка;

2018 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Новые подходы в конкурсах профессионального мастерства среди лиц с ограниченными возможностями здоровья», 32 часа, сертификат, стажировка;

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

**Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)**

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2021 г.: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет», «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенций Ворлдскилс «Поварское дело»», 76 часов, удостоверение о повышении квалификации.

2023г.: КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Профи для профи», 22 часа, удостоверение о повышении квалификации.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

**Зырянова Юлия Викторовна (преподаватель первой категории)**

Образование: Красноярский государственный аграрный университет, квалификация: магистр техники и технологии по направлению «Технология продуктов питания»

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2020 г.- ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального образования в области инженерное дело, технологии и технические науки», диплом с присвоением квалификации «Преподаватель», 512 часов

Повышение квалификации:

2021 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» по программе «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях», 72 часа

2022 г.- Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Цифровые инструменты для эффективного обучения: Padlet, Kahoot, Quizziz, Mentimeter, сервисы Google», 48 часов

2024 г. - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа.

2024 г. - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ДИСЦИПЛИНЫ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках дисциплины                                                                                 | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1</b>                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>ПК 1.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов 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 полуфабрикатов 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><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических занятий;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- заданий экзамена</p> |
| <p>ПК 1.4.<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>                                     | <p>Выполнение всех действий по разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических занятий;</p>                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| видов и форм обслуживания                                                                                                                                       | <p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>- соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> | <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- выполнения заданий экзамена</p>                                                                                                                                  |
| <p>ПК 1.4.<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и</p> |

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                   | <p>кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>- соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> | <p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по дисциплине.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                          | <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><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по дисциплине.</li> </ul> |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <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> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                        | - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности                                                                         |  |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                   | - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии  |  |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                   | - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>- оптимальность планирования профессиональной деятельности                                   |  |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>- толерантность поведения в рабочем коллективе  |  |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                              | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                           |  |