Департамент образования и науки Костромской области областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Костромской торгово-экономический колледж»

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

Цикл профессиональный

Код: ОП.08-общепрофессиональная учебная дисциплина

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

| Одобрена цикловой методической комиссией физической культуры и БЖ Протокол № 1 от 30.08. 2017 г. Председатель: Галафеева Н.Н. Автор: Никифорова В.В. | Программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГО С) по специальности среднего специального образования (СПО): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
|--|---|
| | Зам. директора по УР A.А.Смирнова |
| РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА на заседании психолого-медико- педагогического консилиума Протокол от18.05 2018 г. №1 Председатель ПМПК | |
| разработана на основе Федерально стандарта (далее – $\Phi \Gamma O C$) по спец образования (далее $C \Pi O$) 43.02.15 | гва образования и науки Российской |
| Организация-разработчик: ОГБПОУ колледж» | «Костромской торгово-экономический |
| Разработчики: Никифорова В.В - препод | даватель |

СОДЕРЖАНИЕ

| 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОИ РАБОЧЕИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
|--|----|
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место рабочей адаптированной учебной дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА** входит в **профессиональный цикл (общепрофессиональная учебная дисциплина)** образовательной программы для лиц с инвалидностью и OB3 по слуху, зрению, общим заболевания

1.3. Цели и задачи адаптированной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения адаптированной учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травм безопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения адаптированной учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
 - обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование общих компетенций | | |
|---|---|--|--|
| OK 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, | | |
| OK 1. | применительно к различным контекстам | | |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, | | |
| OR 2. | необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и | | |
| личностное развитие | | | |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с | | |
| OR 4. | коллегами, руководством, клиентами | | |
| | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на | | |
| OK 5. | государственном языке с учетом особенностей социального и | | |
| | культурного контекста | | |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать | | |
| осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | | |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, | | |
| OK /. | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | |
| OK 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и | | |

| Код | Наименование общих компетенций | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|--|--|
| | укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и | | | | | |
| | поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | | | | |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной | | | | | |
| OK 9. | деятельности | | | | | |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и | | | | | |
| иностранном языке | | | | | | |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных | | | | |
|---------|---|--|--|--|--|
| | компетенций | | | | |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для | | | | |
| | блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные | | | | |
| | материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в | | | | |
| | соответствии с инструкциями и регламентами | | | | |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку рабочих мест, оборудования, | | | | |
| | сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии | | | | |
| | с инструкциями и регламентом | | | | |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих | | | | |
| | блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные | | | | |
| | материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, | | | | |
| | закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями | | | | |
| | и регламентами | | | | |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных | | | | |
| | блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные | | | | |
| | материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, | | | | |
| | закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | | | | |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и | | | | |
| | горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного | | | | |
| | ассортимента | | | | |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные | | | | |
| | материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, | | | | |
| | десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с | | | | |
| | инструкциями и регламентами | | | | |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации | | | | |

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных | | | |
|--------|--|--|--|--|
| | компетенций | | | |
| | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного | | | |
| | ассортимента | | | |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, | | | |
| | кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с | | | |
| | инструкциями и регламентами | | | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптированной учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов | | | |
|---|-------------|--|--|--|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 32 | | | |
| Самостоятельная работа | 0 | | | |
| Объем программы | 32 | | | |
| в том числе: | | | | |
| теоретическое обучение | 22 | | | |
| лабораторные работы | - | | | |
| практические занятия | 10 | | | |
| курсовая работа (проект) | - | | | |
| контрольная работа | - | | | |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного | | | | |
| зачёта | | | | |

2.2. Тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Аудитор | С применени ем ДОТ | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---------------------|----------------|---------|--------------------------|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Раздел 1. Нормативно- правовая база охраны труда | | | 16 | | | |
| Тема 1.1 Охрана | Содержание учебного материала | | 4 | | | OK 1-7, OK 9,10 |
| труда. Цели и задачи | 1. Основные понятия в области охраны труда | 1 | | | | |
| дисциплины | 2. Предмет, цели и задачи дисциплины | 1 | 4 | | | |
| | 3. Значение и роль охраны труда в профессиональной деятельности | 1 |] | | | |
| | 4. Состояние охраны труда в отрасли общественного питания | 1 | | | | |
| Тема 1.2 Нормативно- | Содержание учебного материала | | 2 | | | |
| правовая база охраны | 1. Основные понятия нормативно-правовой базы | 1 | | | | |
| труда | 2. Федеральные законы в области охраны труда | 1 | | | | |
| | 3. Основные направления государственной политики в области охраны труда | 2 | 2 | | | |
| | 4. Система стандартов по технике безопасности | 2,3 | | | | |
| | 5. Межотраслевые правила по охране труда | 2,3 | | | | |
| | Тематика практических занятий работ | | 2 | | | |
| | Практическое занятие № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | | 2 | | | |
| Тема 1.3 Обеспечение | Тематика практических занятий работ | | 2 | | | OK 1-7, OK 9,10 |
| охраны труда | Практическое занятие № 2. Изучение функций и назначений Государственных | | 2 | | | ПК 1.1-1.5 |
| | технических инспекций (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, | | | | | ПК 2.1-2.8 |
| | Государственная пожарная инспекция и др.) | | | | | ПК 3.1-3.6 |
| | | | | | | ПК 4.1-4.5 |
| | | | | | | ПК 5.1-5.5 |
| | | | | | | ПК 6.3-6.5 |

| Тема 1.4 Организация | Содержание учебного материала | 2 | | | ОК 1-7, ОК 9,10 |
|----------------------|--|-----|-----|---|-----------------|
| охраны труда в | 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, 2 | | | | ПК 1.1-1.5 |
| предприятиях | права, функциональные обязанности. Основание для заключения | | | | ПК 2.1-2.8 |
| | договоров со специалистами или организациями, оказывающими | | | | ПК 3.1-3.6 |
| | услугу по охране труда | | | | ПК 4.1-4.5 |
| | 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и 2 | | | | ПК 5.1-5.5 |
| | охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции | | | | ПК 6.3-6.5 |
| | требования охраны труда | | | | |
| | 3. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране 2 | | | | |
| | труда | | | | |
| | 4. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание 2 | 2 | | | |
| | работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. | | | | |
| | Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий | | | | |
| | работников | | | | |
| | 5. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны 3 | | | | |
| | труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, | | | | |
| | первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, | | | | |
| | оформление документации | | | | |
| | 6. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны 3 | | | | |
| | труда | | | | |
| | Тематика практических занятий работ | | | | |
| | Практическое занятие № 3. Работа над учебным материалом, ответы на | | | | |
| | контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформлени | e 2 | | | |
| | документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности | | | | |
| Раздел 2. Условия | | | | | |
| труда на | | | | | |
| предприятиях | | 14 | | | |
| общественного | | | | | |
| питания | | | | | |
| Тема 2.1 Основные | Содержание учебного материала | 6 | | | OK 1-7, OK 9,10 |
| понятия условий | 1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные 1 | | | | ПК 1.1-1.5 |
| труда | метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их | | | | ПК 2.1-2.8 |
| | влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. | 6 | 6 4 | 2 | ПК 3.1-3.6 |
| | Мероприятия по поддерживанию установленных норм | | | | ПК 4.1-4.5 |
| | 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. 2,3 | | | | ПК 5.1-5.5 |

| | Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных | | | ПК 6.3-6.5 |
|---------------------|--|----------|---|-----------------|
| | факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека | | | |
| | 1. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от | 2 | | |
| | вредных производственных факторов | | | |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | | 6 | OK 1-7, OK 9,10 |
| Производственный | 1. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях | 2 | 6 | ПК 1.1-1.5 |
| травматизм. | общественного питания. Изучение травматизма: методы, | | | ПК 2.1-2.8 |
| Требования | документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по | | | ПК 3.1-3.6 |
| безопасности к | предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. | | | ПК 4.1-4.5 |
| производственному | Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью | | | ПК 5.1-5.5 |
| оборудованию | работников в связи с несчастными случаями. | | | ПК 6.3-6.5 |
| | 2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово- | 2,3 | | |
| | технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, | | | |
| | эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны | | | |
| | технологического оборудования | | | |
| | Тематика практических занятий работ | | 2 | |
| | Практическое занятие № 4. Доврачебная помощь пострадавшим от нес | частного | 2 | |
| | случая. | | 2 | |
| Раздел 3. | | | | |
| Электробезопасность | | | 6 | |
| и пожарная | | | | |
| безопасность | | | | |
| Тема 3.1 | Содержание учебного материала | | 2 | OK 1-7, OK 9,10 |
| Электробезопасность | 1. Электробезопасность и пожарная безопасность: понятие, | 2 | | ПК 1.1-1.5 |
| и пожарная | последствия. Условия возникновения электротравм, их классификация. | | | ПК 2.1-2.8 |
| безопасность | Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время | | | ПК 3.1-3.6 |
| | воздействия, особенности состояния организма) | | | ПК 4.1-4.5 |
| | 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. | 2 | 2 | ПК 5.1-5.5 |
| | Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, | | | ПК 6.3-6.5 |
| | предъявляемые к конструкции технологического оборудования | |] | |
| | 3. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека | 3 | | |
| | электрическим током. Условия возникновения электротравм, их | | | |

| | 1 & | 1 | | | |
|-------|--|-----------|----|----|---|
| | классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм | | | | |
| | (параметры тока, время воздействия, особенности состояния | | | | |
| | организма) | | | | |
| | 4. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, | 2 | | | |
| | сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный | | | | |
| | режим содержания территории предприятия, его помещений и | | | | |
| | оборудования. Действия администрации и работников предприятия | | | | |
| | при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, | | | | |
| | охваченных пожаров | | | | |
| | Тематика практических занятий работ | | 2 | | |
| | Практическое занятие № 5. 1. Изучение защиты от поражения электр | рическим | | | |
| | током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, з | защитное | | | |
| | отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, наз- | значение. | | | |
| | Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление из | изоляции. | | | |
| | Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, и | их виды, | | | |
| | назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | | 2 | | |
| | 2. Изучение правовой базы: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ | | | | |
| | правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация эвакуации людей | | | | |
| | при пожаре на предприятии общественного питания. Изучение устройства и | | | | |
| | овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной | | | | |
| | сигнализации и связи. общественного питания | | | | |
| сего: | , | | 32 | 30 | 2 |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

^{*}При необходимости (10%) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»;

- стол письменный -13
- стол преподавателя -1
- · стул-26
- кресло офисное -1
- моноблок -1
- интерактивная доска-1
- проектор -1
- · тумбочка-1
- противогазы ГП -5
- носилки санитарные
- · перевязочный материал и дезинфицирующие средства для отработки навыков оказания медицинской помощи пострадавшим
- респираторы
- · сумки санитарные.

Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно методической документации; библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
 - персональный компьютер с периферией для обучающегося;
 - мультимедиа проектор;
 - демонстрационный экран;
 - аудиовизуальные средства обучения;
 - электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

- 1. OC Windows 10 (лицензия)
- 2. MS Office 2016 (лицензия) Microsoft Office 2016 Home and Student
- 3. ABBYY FineReader 14 Standard
- 4. ESET NOD32 Smart Security лицензия
- 5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
- 6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой
 - 7. ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и OB3 по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

- 1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
- 4. Настенная информационная индукционная система для лиц о инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 5. «Исток» M2 со встроенным плеером
 - 6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
 - 7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
 - 9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
 - 10. FM-передатчик AMIGO Т31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также собственных увеличивающих использование устройств; выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

- 1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
- 2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
- 3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse

- 4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
- 5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
- 6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
- 7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
- 8. Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Условия для лиц с инвалидностью и **ОВЗ** общего назначения в соответствии с ФГОС СПО

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

- 1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
- **2.** Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
- 3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
- 4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
- 5. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» [Электронный ресурс] Режим доступа: http:// http://www.consultant.ru/popular/obob/ (дата обращения: 20.01.2017).
- 6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарноэпидемиологическом благополучии населения» [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.consultant.ru/popular/obob/ - (дата обращения: 20.01.2017).
- 7. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
- 8. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» [Электронный ресурс] Режим доступа: http:// http://www.consultant.ru/popular/obob/ (дата обращения: 20.01.2017).
- 9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000[Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.consultant.ru/popular/obob/ (дата обращения: 20.01.2017).
- 10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой,

специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г. [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.consultant.ru/popular/obob/ - (дата обращения: 20.01.2017).

Основные источники

- 1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. М.: Академия, 2014. 314 с.
- 2. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном пит нии и торговле / Ю. М. Бурашникова А. С. Максимов. М.: Академия, 2015.
- 3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. М.: Академия, 2014. 319 с.

Электронные образовательные ресурсы:

- 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. М.: Юрайт,2016. 412 с. URL: www.biblio-online.ru
- 2 ЭУМК: Техническое оснащение организаций питания. Лутошкина Г.Г. СЭО 3.0- М.: Академия, 2017
- 3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows приложение) Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017
- 4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux приложение) Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы | | |
|----------------------------|---------------------------------|-----------------------|--|--|
| | | оценки | | |
| Знает: | | | | |
| - системы управления | | Оценка: | | |
| охраной труда в | Полнота ответов, точность | - письменного/устного | | |
| организации; | формулировок, не менее 61 % | опроса; | | |
| - законы и иные | правильных ответов. | - тестирования; | | |
| нормативные правовые | | | | |
| акты, содержащие | Актуальность темы, адекватность | - оценки результатов | | |
| государственные | результатов поставленным | внеаудиторной | | |
| нормативные требования | целям, | (самостоятельной) | | |
| охраны труда, | полнота ответов, точность | работы (докладов, | | |
| распространяющиеся на | формулировок, адекватность | рефератов, сообщений, | | |
| деятельность организации; | применения профессиональной | презентаций, опорных, | | |
| - обязанности работников в | терминологии | тезисных конспектов) | | |
| области охраны труда; | | | | |
| - фактические или | | | | |
| потенциальные | | в форме | | |
| последствия собственной | Полнота ответов, точность | дифференцированного | | |
| деятельности (или | формулировок, не менее 61% | зачета в виде: | | |
| бездействия) и их влияние | правильных ответов. | - тестирования | | |
| на уровень безопасности | | | | |
| труда; | | | | |
| - возможные последствия | | | | |
| несоблюдения | | | | |
| технологических процессов | | | | |
| и производственных | | | | |
| инструкций работниками | | | | |
| (персоналом); | | | | |
| - порядок и периодичность | | | | |
| инструктажей работников | | | | |
| (персонала); | | | | |
| - порядок хранения и | | | | |
| использования средств | | | | |
| коллективной и | | | | |
| индивидуальной защиты | | | | |

| Умеет: | | |
|--|--------------------------------|-------------------------|
| - выявлять опасные и | Правильность, полнота | - защита отчетов по |
| вредные производственные | выполнения заданий, точность | практическим занятиям; |
| факторы и | формулировок, точность | - оценка заданий для |
| соответствующие им риски, | расчетов, соответствие | внеаудиторной |
| связанные с прошлыми, | требованиям | (самостоятельной) |
| настоящими или | Треобрания | работы |
| планируемыми видами | | риооты |
| профессиональной | | |
| деятельности; | Адекватность, оптимальность | - экспертная оценка |
| | | * |
| использовать средстваколлективной и | 1 | выполняемых действий в |
| | методов, техник, | процессе практических |
| индивидуальной защиты в | последовательностей действий и | занятий |
| соответствии с характером | т.д. | |
| выполняемой | Точность оценки | |
| профессиональной | Соответствие требованиям | |
| деятельности; | инструкций, регламентов | |
| - вырабатывать и | Рациональность действий и т.д. | |
| контролировать навыки, | | - оценка выполнения |
| необходимые для | | практических заданий на |
| достижения требуемого | Адекватность, оптимальность | зачете |
| уровня безопасности труда | выбора способов действий, | |
| | методов, техник, | |
| | последовательностей действий и | |
| | т.д. | |
| | Точность оценки | |
| | Соответствие требованиям | |
| | l | |

инструкций, регламентов

в полном объеме

Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность знаний и умений, но и развитие профессиональных и общих компетенций.

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках адаптированной учебной дисциплины | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | 61% правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в | Письменное тестирование, собеседование лабораторная работа, практическая работа, экзамен |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
| ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
| ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
| ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом | 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в | Письменное тестирование, собеседование лабораторная работа, практическая работа, экзамен |

| ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
|---|---|--|
| ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
| ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
| ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в | Письменное тестирование, собеседование лабораторная работа, практическая работа, экзамен |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Оценка процесса. 61% правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
| ОК 6. Проявлять гражданско- | Оценка процесса. | Лабораторная работа. |

| патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в | Практическая работа. Экзамен. Письменное тестирование, собеседование лабораторная работа, практическая работа, экзамен |
|---|---|--|
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов в соответствии с требованиями | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. |

Департамент образования и науки Костромской области областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Костромской торгово-экономический колледж»

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Цикл профессиональный

Код: ПМ.02

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

| Одобрена цикловой методической комиссией механико-технологических дисциплин Протокол №1 от 30.08.2017г Председатель Д.А. Чернова Автор: Красовская Т.В. | Программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего специального образования (СПО): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Зам. Директора по учебной работе А.А.Смирнова |
|---|---|
| РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА | |
| на заседании психолого- | |
| медико-педагогического консилиума | |
| Протокол | |
| от18.05 2018 г. №1 | |
| Председатель ПМПК | |

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. приготовления. **ОРГАНИЗАЦИЯ** И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА ПОТРЕБНОСТЕЙ \mathbf{C} **УЧЕТОМ** РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее -ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики: Красовская Т.В. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

| 1. ПАСПОРТ | АДАПТИРОВАННОЙ | РАБОЧЕЙ | ПРОГРАММЫ | 5 |
|------------|-----------------|---------|-----------|---|
| ПРОФЕССИО | нального модуля | | | |

- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ 22 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ 70 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 81 АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. **ОРГАНИЗАЦИЯ** И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ приготовления, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА ПОТРЕБНОСТЕЙ **УЧЕТОМ РАЗЛИЧНЫХ** КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место рабочей адаптированной программы профессионального модуля в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

1.2. Цель и планируемые результаты освоения адаптированной программы профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций | | |
|--------|---|--|--|
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, | | |
| 010.01 | применительно к различным контекстам | | |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации | | |
| 011.02 | необходимой для выполнения задач профессиональной | | |
| | деятельности | | |
| ОК. 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и | | |
| | личностное развитие | | |
| ОК. 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с | | |
| | коллегами, руководством, клиентами | | |
| ОК. 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на | | |
| | государственном языке с учетом особенностей социального и | | |
| | культурного контекста | | |
| ОК. 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих | | |
| | | | |
| | ценностей | | |
| 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 поддержание необходимого уровня физической | | |
| | подготовленности | | |
| ОК. 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной | | |
| | деятельности | | |
| ОК. 10 | Пользоваться профессиональной документацией на | | |
| | государственном и иностранном языке | | |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | | | |
|--------|--|--|--|--|
| | | | | |
| ВД2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и | | | |
| | подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, | | | |
| | закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных | | | |
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, | | | |
| | материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, | | | |
| | закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и | | | |
| | регламентами | | | |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | | | |
| | реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей | | | |
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих | | | |
| | соусов сложного ассортимента | | | |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | | | |
| | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, | | | |
| | макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей | | | |
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | | | |
| | реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного | | | |
| | ассортимента с учетом потребностей различных категорий | | | |
| | потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | | | |
| | реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья | | | |
| | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | | | |
| | потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | | | |
| | реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | | | |
| | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | | | |
| | потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, | | | |
| | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, | | | |
| | региональных с учетом потребностей различных категорий | | | |
| | потребителей, видов и форм обслуживания | | | |

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

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания | | |
|------------------------------------|---|------------------------------|------------------------|--|--|
| Раздел модуля | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и | | | | |
| презентации го | рячих блюд, кулина | рных изделий, закусок сложно | ого ассортимента | | |
| ПК 2.1 | - ресурсное | - оценить наличие ресурсов; | - требования | | |
| ОК 01-10, | обеспечение | - составить заявку и | охраны труда, | | |
| | выполнения | обеспечить получение | пожарной | | |
| | заданий в | продуктов, полуфабрикатов | безопасности и | | |
| | соответствии с | на производство по | производственной | | |
| | заказами, планом | количеству и качеству в | санитарии в | | |
| | работы | соответствии с | организации питания; | | |
| | | потребностями и | - правила безопасной | | |
| | | имеющимися условиями | эксплуатации | | |
| | | хранения; | технологического | | |
| | | - оценить качество и | оборудования, | | |
| | | безопасность сырья, | производственного | | |
| | | продуктов, материалов | инвентаря, | | |
| | | | инструментов, | | |
| | - распределение | - распределить задания | весоизмерительных | | |
| | заданий и | между подчиненными в | приборов, посуды и | | |
| | проведение | соответствии с их | правила ухода за ними; | | |
| | инструктажа на | квалификацией; | - организация работ по | | |
| | рабочем месте | - объяснять правила и | приготовлению | | |
| | повара | демонстрировать приемы | горячих блюд, | | |
| | | безопасной эксплуатации | кулинарных изделий, | | |
| | | производственного | закусок сложного | | |
| | | инвентаря и | ассортимента в | | |
| | | технологического | соответствии с | | |
| | | оборудования; | инструкциями и | | |
| | | - разъяснять ответственность | регламентами; | | |
| | | за несоблюдение санитарно- | - последовательность | | |
| | | гигиенических требований, | выполнения | | |
| | | техники безопасности, | технологических | | |
| | | пожарной безопасности в | операций, | | |
| | | процессе работы; | современные методы | | |
| | | - демонстрировать приемы | приготовления горячих | | |
| | | рационального размещения | блюд, кулинарных | | |
| | | оборудования на рабочем | изделий, закусок | | |
| | | месте повара | сложного | | |

- организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями

- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность рабочих текущей уборки мест в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ассортимента; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и - нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных ДЛЯ последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных

- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых
- продуктов;
 виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для

| | | | порционирования |
|------|------------------|-----------------------------|------------------------|
| | | | (комплектования) |
| | | | готовых горячих блюд, |
| | | | кулинарных изделий, |
| | | | закусок сложного |
| | | | ассортимента; |
| | | | - способы и правила |
| | | | порционирования |
| | | | (комплектования), |
| | | | упаковки на вынос |
| | | | готовых горячих блюд, |
| | | | кулинарных изделий, |
| | | | закусок сложного |
| | | | ассортимента; |
| | | | - условия, сроки, |
| | | | способы хранения |
| | | | горячих блюд, |
| | | | кулинарных изделий, |
| | | | закусок сложного |
| | | | ассортимента |
| | | | - ассортимент, |
| | | | требования к качеству, |
| | | | условия и сроки |
| | | | хранения сырья; |
| | | | - правила оформления |
| | | | заявок на склад; |
| | | | - виды, назначение и |
| | | | правила эксплуатации |
| | | | приборов для |
| | | | экспресс оценки |
| | | | качества и |
| | | | безопасности сырья и |
| | | | * |
| OK 1 | | | материалов |
| | -распознавание | -распознавать задачу и/или | -актуальный |
| | сложных | проблему в | профессиональный и |
| | проблемные | профессиональном и/или | социальный контекст, |
| | ситуации в | социальном контексте; | в котором приходится |
| | различных | -анализировать задачу и/или | работать и жить; |
| | контекстах; | проблему и выделять её | -основные источники |
| | -проведение | составные части; | информации и ресурсы |
| | анализа сложных | • | для решения задач и |
| | ситуаций при | -правильно выявлять и | проблем в |
| | решении задач | эффективно искать | профессиональном |
| | профессиональной | информацию, необходимую | и/или социальном |
| | профессиональной | для решения задачи и/или | II IIIII COURTAIDIIOW |
| | | | Q |

| | деятельности; | проблемы; | контексте; |
|--------|---|---|---|
| | леятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана | проблемы; -составить план действия, определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. | -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение | -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее | -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления |

| | нормативно- правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной | значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития | результатов поиска информации -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории |
|--------|--|---|---|
| | научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования | | профессионального развития и самообразования |
| OK 04. | решения деловых залач: | -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности |
| OK 05. | -грамотно устно и | -излагать свои мысли на | -особенности |

| | письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе | государственном языке; -оформлять документ | социального и культурного контекста; -правила оформления документов |
|--------|---|--|--|
| OK 06. | -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | -сущность гражданско- патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| | -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения |
| OK 08. | -сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности | -использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами | |

| | для успешной | профилактики | | | | |
|--|--------------------|-------------------------------|------------------------|--|--|--|
| | • | 1 1 | | | | |
| | реализации | перенапряжения | | | | |
| | профессиональной | характерными для данной | | | | |
| | деятельности | профессии (специальности) | | | | |
| ОК 09. | -применение | -применять средства | | | | |
| | средств | информационных технологий | | | | |
| | информатизации и | для решения | | | | |
| | информационных | <u>*</u> . | | | | |
| | | профессиональных задач; | | | | |
| | технологий для | -использовать современное | | | | |
| | реализации | программное обеспечение | | | | |
| | профессиональной | | | | | |
| | деятельности | | | | | |
| OK 10. | -применение в | -понимать общий смысл | | | | |
| | профессиональной | четко произнесенных | | | | |
| | деятельности | высказываний на известные | | | | |
| | инструкций на | темы (профессиональные и | | | | |
| | | бытовые); | | | | |
| | государственном и | оытовые), | | | | |
| | иностранном языке; | -понимать тексты на базовые | | | | |
| | -ведение общения | профессиональные темы; | | | | |
| | на | -участвовать в диалогах на | | | | |
| | профессиональные | знакомые общие и | | | | |
| | темы | профессиональные темы; | | | | |
| | | -строить простые | | | | |
| | | высказывания о себе и о | | | | |
| | | своей профессиональной | | | | |
| | | деятельности; | | | | |
| | | -кратко обосновывать и | | | | |
| | | объяснить свои действия | | | | |
| | | (текущие и планируемые); | | | | |
| | | -писать простые связные | | | | |
| | | сообщения на знакомые или | | | | |
| | | интересующие | | | | |
| | | профессиональные темы | | | | |
| | | профессионального темал | | | | |
| | | | | | | |
| Разпан манина | 2. Пропассы присст | ODDIANIA HARRATADIAN IA NASTR | рэнии гораниу батоа и | | | |
| Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного приготовления | | | | | | |
| ПК 2.2-2.8 | - контроль за | - контролировать наличие, | – ассортимент, | | | |
| 111. 2.2 2.0 | подготовкой | хранение и расход запасов, | рецептуры, | | | |
| | | | | | | |
| | основных | продуктов на производстве; | характеристика, | | | |
| | продуктов и | - контролировать, | требования к качеству, | | | |

осуществлять выбор в примерные нормы дополнительных ингредиентов с соответствии с выхода горячих блюд, учетом требований технологическими кулинарных изделий, к безопасности требованиями, оценивать закусок сложного пищевых качество и безопасность приготовления, в том продуктов основных продуктов и числе авторских, дополнительных брендовых, ингредиентов; - сочетать региональных; – правила выбора, основные продукты с требования к качеству, дополнительными принципы ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, сочетаемости кулинарных изделий, основных продуктов и закусок; дополнительных - контролировать, ингредиентов осуществлять взвешивание, к ним; измерение продуктов, - характеристика входящих в состав горячих региональных видов блюд, кулинарных изделий, сырья, продуктов; закусок сложного – нормы, правила ассортимента в соответствии взаимозаменяемости с рецептурой, заказом; сырья и продуктов; - осуществлять - пищевая, взаимозаменяемость энергетическая продуктов в соответствии с ценность сырья, нормами закладки, продуктов, готовых особенностями заказа, горячих блюд, сезонностью; кулинарных изделий, - использовать региональное закусок; сырье, продукты для - варианты сочетания приготовления горячей основных продуктов с кулинарной продукции другими - контроль и - контролировать, ингредиентами для осуществлять выбор, создания гармоничных ведение процессов приготовления комбинировать, применять блюд, кулинарных горячей различные методы изделий, закусок; - варианты подбора кулинарной приготовления в пряностей и приправ; продукции соответствии с заказом, способом обслуживания; - ассортимент сложного вкусовых добавок, - изменять, адаптировать ассортимента соусов рецептуру, выход порции в соответствии с промышленного особенностями заказа, производства и варианты их использованием сезонных использования; видов сырья, продуктов,

заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации

| | - охлаждать и замораживать, | процессов |
|-------------------|-----------------------------|----------------------|
| | размораживать отдельные | приготовления с |
| | полуфабрикаты для супов, | помощью |
| | соусов, горячих блюд, | использования |
| | кулинарных изделий, | высокотехнологичного |
| | закусок, готовую | оборудования, новых |
| | кулинарную продукцию | видов пищевых |
| - организация и | - организовывать, | продуктов, |
| выполнение | контролировать, выполнять | полуфабрикатов |
| процессов | порционирование, | промышленного |
| порционирования | оформление сложных супов, | производства |
| (комплектования), | горячих блюд, кулинарных | |
| упаковки на | изделий, закусок; | |
| вынос, хранения. | - сервировать для подачи с | |
| Взаимодействие | учетом потребностей | |
| с потребителями | различных категорий | |
| при отпуске | потребителей, форм и | |
| продукции с | способов обслуживания; | |
| прилавка/раздачи | - контролировать | |
| | температуру | |
| | подачи горячей кулинарной | |
| | продукции; | |
| | - организовывать хранение | |
| | сложных супов, горячих | |
| | блюд, кулинарных изделий, | |
| | закусок с учетом требований | |
| | К | |
| | безопасности готовой | |
| | продукции; | |
| | - охлаждать и замораживать | |
| | готовую кулинарную | |
| | продукцию с учетом | |
| | требований к безопасности | |
| | пищевых | |
| | продуктов; | |
| | - организовывать, | |
| | контролировать процесс | |
| | упаковки на вынос; | |
| | - выбор контейнеров, | |
| | материалов для упаковки, | |
| | - эстетичную упаковку на | |
| | вынос, для | |
| | транспортирования | |
| | - рассчитывать стоимость | |
| | горячей кулинарной | |
| | | |

| | | продукции; | |
|---|------------------|------------------------------|--|
| | | - вести учет реализованной | |
| | | горячей кулинарной | |
| | | продукции с | |
| | | прилавка/раздачи; | |
| | | - поддерживать визуальный | |
| | | контакт с потребителем на | |
| | | раздаче; | |
| | | - консультировать | |
| | | потребителей; | |
| | | - владеть профессиональной | |
| | | терминологией, в т.ч. на | |
| | | иностранном языке, | |
| | | оказывать им помощь в | |
| | | выборе | |
| Ţ | - поиск, выбор и | - проводить анализ | |
| | использование | концепции, | |
| | информации в | направлений специализации | |
| | области | организации питания, ее | |
| | разработки, | ценовой и ассортиментной | |
| | адаптации | политики, потребительских | |
| | рецептур горячей | предпочтений, рецептур | |
| | кулинарной | конкурирующих и наиболее | |
| | продукции | популярных организаций | |
| | | питания в различных | |
| | | сегментах ресторанного | |
| | | бизнеса; | |
| | | - проводить анализ | |
| | | возможностей организации | |
| | | питания в области; | |
| | | - применения сложных, | |
| | | инновационных методов | |
| | | приготовления; | |
| | | - технического оснащения | |
| | | организации и | |
| | | использования новейших | |
| | | видов оборудования, новых, | |
| | | региональных видов сырья и | |
| | | продуктов; | |
| | | - квалификации поваров | |
| | - разработка, | - подбирать тип и количество | |
| | адаптация | продуктов, вкусовых, | |
| | рецептур горячей | ароматических, красящих | |
| | кулинарной | веществ для разработки | |
| | продукции с | рецептуры с учетом | |

| потребностей различных соблюдать баланс жировых категорий потребителей, видов и форм обслуживания последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом предований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - рассчитывать количество сырья, проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецентуры; | | учетом | треоовании по осзопасности | |
|--|-----------------|---------------------|-----------------------------|------|
| категорий потребителей, видов и форм обслуживания последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку повой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющетося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | - | _ • | |
| потребителей, видов и форм обслуживания обслуживания податов и форм обслуживания податов и форм обслуживания податов и форм обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки проработки проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | различных | - соблюдать баланс жировых | |
| п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезопности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки потовог блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | категорий | и вкусовых компонентов; | |
| обслуживания последующей тепловой обработки; комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки репептуры; изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; оформлять акт проработки новой или адаптированной | | потребителей, | - выбирать форму, текстуру | |
| обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | видов и форм | п/ф с учетом способа | |
| - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | обслуживания | последующей тепловой | |
| методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | обработки; | |
| учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | - комбинировать разные | |
| безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | методы приготовления с | |
| продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация презультатов проработки проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | учетом требований к | |
| - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | безопасности готовой | |
| новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | продукции; | |
| рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | - проводить проработку | |
| результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработки сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | новой или адаптированной | |
| направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | рецептуры и анализировать | |
| рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов проработки - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | результат, определять | |
| - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | направления корректировки | |
| учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | рецептуры; | |
| сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | - изменять рецептуры с | |
| размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | учетом особенностей заказа, | |
| имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | сезонности, кондиции, | |
| - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу презентация полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | размера, формы и т.д. | |
| оформление и презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | имеющегося сырья | |
| презентация полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | - ведение расчетов, | - рассчитывать количество | |
| результатов готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | оформление и | | |
| проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | презентация | | |
| учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | результатов | готового блюда по | |
| потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | проработки | действующим методикам, с | |
| приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | 1 - | |
| - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | | |
| новой или адаптированной | | | | |
| | | | | |
| рецептуры; | | | _ | |
| | | | 1 | |
| - представлять результат | | | | |
| проработки (готовую | | | | |
| продукцию, разработанную | | | | |
| документацию) руководству; | | | , 1 | |
| - проводить мастер-класс для | | | | |
| представления результатов | | | | |
| разработки новой рецептуры | | | | |
| Раздел модуля 3. Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных | | | | |
| изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь | HOHOHUU DOLLAND | ок сложного ассорти | мента блюл напиональных ку | XOHL |
| ПК 1 - контроль за - контролировать наличие, - ассортимент, | | | 1 | |

требований по безопасности

учетом

хранение и расход запасов, подготовкой рецептуры, продуктов на производстве; основных характеристика, продуктов и - контролировать, требования к качеству, осуществлять выбор в дополнительных примерные нормы соответствии с выхода горячих блюд, ингредиентов с учетом требований кулинарных изделий, технологическими к безопасности требованиями, оценивать закусок сложного пищевых качество и безопасность ассортимента блюд продуктов основных продуктов и национальных кухонь, дополнительных в том числе авторских, брендовых, ингредиентов; - сочетать основные продукты с региональных; дополнительными правила выбора, требования к качеству, ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, принципы кулинарных изделий, сочетаемости закусок сложного основных продуктов и дополнительных ассортимента блюд национальных кухонь; ингредиентов - контролировать, к ним; осуществлять взвешивание, - характеристика измерение продуктов, региональных видов входящих в состав горячих сырья, продуктов; блюд, кулинарных изделий, – нормы, правила закусок сложного взаимозаменяемости ассортимента блюд сырья и продуктов; национальных кухонь в - пищевая, соответствии с рецептурой, энергетическая заказом; ценность сырья, продуктов, готовых - осуществлять горячих блюд, взаимозаменяемость кулинарных изделий, продуктов в соответствии с нормами закладки, закусок сложного особенностями заказа, ассортимента блюд сезонностью; национальных кухонь; - использовать региональное - варианты сочетания основных продуктов с сырье, продукты для приготовления горячей другими кулинарной продукции ингредиентами для - контроль и создания гармоничных - контролировать, горячих блюд, ведение процессов осуществлять выбор, комбинировать, применять кулинарных изделий, приготовления закусок сложного горячих блюд, различные методы ассортимента блюд кулинарных приготовления в

соответствии с заказом,

изделий, закусок

национальных кухонь;

сложного ассортимента блюд национальных кухонь

способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - оценивать качество органолептическим

способом;

- варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд,

- предупреждать в процессе кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, выявлять и исправлять исправимые ассортимента блюд дефекты, отбраковывать национальных кухонь; недоброкачественные - способы и формы горячие блюда, кулинарные инструктирования изделия, закуски сложного персонала в области ассортимента блюд приготовления горячей кулинарной продукции национальных кухонь; - охлаждать и замораживать, сложного размораживать отдельные ассортимента; горячие блюда, кулинарные - способы изделия, закуски сложного оптимизации ассортимента блюд процессов приготовления с национальных кухонь -организация и - организовывать, помощью контролировать, выполнять использования выполнение высокотехнологичного процессов порционирование, порционирования оформление горячих блюд, оборудования, новых (комплектования), кулинарных изделий, видов пищевых закусок сложного продуктов, упаковки на полуфабрикатов вынос, хранения. ассортимента блюд Взаимодействие промышленного национальных кухонь; с потребителями - сервировать для подачи с производства при отпуске учетом потребностей продукции с различных категорий прилавка/раздачи потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых

| | продуктов; | |
|------------------|----------------------------|--|
| | - организовывать, | |
| | контролировать процесс | |
| | упаковки на вынос; | |
| | - выбор контейнеров, | |
| | материалов для упаковки, | |
| | - эстетичную упаковку на | |
| | вынос, для | |
| | транспортирования | |
| | - рассчитывать стоимость | |
| | горячей кулинарной | |
| | продукции; | |
| | - вести учет реализованной | |
| | горячей кулинарной | |
| | продукции с | |
| | прилавка/раздачи; | |
| | - поддерживать визуальный | |
| | контакт с потребителем на | |
| | раздаче; | |
| | - консультировать | |
| | потребителей; | |
| | - владеть профессиональной | |
| | терминологией, в т.ч. на | |
| | иностранном языке, | |
| | оказывать им помощь в | |
| | выборе | |
| - поиск, выбор и | - проводить анализ | |
| использование | концепции, | |
| информации в | направлений специализации | |
| области | организации питания, ее | |
| разработки, | ценовой и ассортиментной | |
| адаптации | политики, потребительских | |
| рецептур горячих | предпочтений, рецептур | |
| блюд, кулинарных | конкурирующих и наиболее | |
| изделий, закусок | популярных организаций | |
| сложного | питания в различных | |
| ассортимента | сегментах ресторанного | |
| блюд | бизнеса; | |
| национальных | - проводить анализ | |
| кухонь | возможностей организации | |
| | питания в области; | |
| | - применения сложных, | |
| | инновационных методов | |
| | приготовления; | |
| | - технического оснащения | |

| | организации и | |
|----------------------|---------------------------------------|--|
| | использования новейших | |
| | видов оборудования, новых, | |
| | региональных видов сырья и | |
| | продуктов; | |
| | - квалификации поваров | |
| - разработка, | - подбирать тип и количество | |
| адаптация | продуктов, вкусовых, | |
| рецептур горячих | ароматических, красящих | |
| блюд, кулинарных | веществ для разработки | |
| изделий, закусок | рецептуры с учетом | |
| сложного | требований по безопасности | |
| | | |
| ассортимента блюд | продукции; - соблюдать баланс жировых | |
| | - | |
| национальных | и вкусовых компонентов; | |
| кухонь | - выбирать форму, текстуру | |
| | п/ф с учетом способа | |
| | последующей тепловой | |
| | обработки; | |
| | - комбинировать разные | |
| | методы приготовления с | |
| | учетом требований к | |
| | безопасности готовой | |
| | продукции; | |
| | - проводить проработку | |
| | новой или адаптированной | |
| | рецептуры и анализировать | |
| | результат, определять | |
| | направления корректировки | |
| | рецептуры; | |
| | - изменять рецептуры с | |
| | учетом особенностей заказа, | |
| | сезонности, кондиции, | |
| | размера, формы и т.д. | |
| | имеющегося сырья | |
| - ведение расчетов, | - рассчитывать количество | |
| оформление и | сырья, продуктов, массу | |
| презентация | полуфабриката, выход | |
| результатов | готового блюда по | |
| проработки | действующим методикам, с | |
| | учетом норм отходов и | |
| | потерь при обработке сырья, | |
| | приготовлении п/ф; | |
| | - оформлять акт проработки | |
| | новой или адаптированной | |
| <u> </u> | подон или идинтировинной | |

| | рецептуры; | |
|--|------------------------------|--|
| | - представлять результат | |
| | проработки (готовую | |
| | продукцию, разработанную | |
| | документацию) руководству; | |
| | - проводить мастер-класс для | |
| | представления результатов | |
| | разработки новой рецептуры | |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение адаптированного профессионального модуля

Всего часов 392 часов Из них на освоение МДК 176часа на практики учебную 72 часа и производственную 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура адаптированной программы профессионального модуля

| | | | Объем программы, час. | | | | | |
|--|--|------------------------------|-----------------------|---|------------------|-------------------|--|-------------------------------|
| Коды | | | | | одавателем, час. | | | |
| профессион | | | Обуче | ние по МД | [К, в час. | | Практики | |
| профессион альных общих компетенци й | Наименования разделов профессионального модуля | Объем программ ы, час. | всего, часов | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ | учебная, часов | производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) | Самостояте льная работа |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-10 | Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления | 36 | 32 | 6 | 8 | 36 | - | 4 |
| ПК 2.2- 2.8 ОК 01 – ОК 10 | Раздел 2.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления и зарубежной кухни | 152 | 144 | 62 | 8 | 36 | - | 8 |
| ПК2.12.8 ОК 01 – ОК 10 | Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 72 | | | | 72 | | |
| ПК2.12.8 | Производственная практика (по | 144 | | | | | 144 | - |

| OK 01 – OK | профилю специальности), часов | | | | | | | |
|------------|--|-----|-----|----|----|----|-----|----|
| 10 | (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | | | | | | | |
| Всего: | | 404 | 176 | 68 | 16 | 72 | 144 | 12 |

2.2. Тематический план и содержание адаптированной программы профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарн ых курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа | Уровень освоения | Объем часов | Аудито рно | С примен ением ДОТ | Коды компет енций формир ованию которы х способс твует элемент програ |
|--|---|---------------------|----------------|---------------|-----------------------------|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <u>-</u> | ия процессов приготовления и подготовки к реализации горя , закусок сложного ассортимента | чих блюд, | 24 | | | |
| МДК.02.01. Организа | иция приготовления, подготовки к реализации и хранения горя и закусок сложного ассортимента | чих блюд, | 24 | | | |
| Тема 1.1. | Содержание учебного материала | | 10 | | | |
| Классификация, ассортимент и характеристика процессов | 1.Организация работы горячего цеха: супового и соусного отделения. Особенности работы горячего цеха ресторана. | 2 | 4 | | | ОК 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 |
| приготовления, подготовки к | 2.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование | 2 | | | | ПК 2.2 |

| реализации и | ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной | | | ПК 2.4 |
|-------------------|---|---|---|---------|
| хранения горячих | продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы | | | ПК 2.5 |
| блюд, кулинарных | гарнира, соуса с массой основного продукта | | | ПК 2.6 |
| изделий и закусок | 3.Принципы комбинирования различных способов | |] | ПК 2.7 |
| сложного | приготовления горячей кулинарной продукции сложного | | | ПК 2.7 |
| ассортимента | ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с | | | 11K 2.0 |
| | другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости | | | |
| | различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для | 2 | | |
| | создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий. | | | |
| | Способы термической обработки пищевых продуктов. | | | |
| | Процессы, формирующие качество горячей кулинарной | | | |
| | продукции | | | |
| | 4.Характеристика способов реализации готовой горячей | | | |
| | кулинарной продукции, правил сервировки стола в | | | |
| | зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления | 2 | 4 | |
| | и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора | | | |
| | соусов, гарниров, их сочетаемость | | | |
| | 5. Требования к безопасности, риски в области безопасности | | | |
| | процессов приготовления и реализации готовой сложной | | | |
| | горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности | 2 | | |
| | продуктов. Способы порционирования (комплектования), | 2 | 2 | |
| | упаковки на вынос с учетом требований к безопасности | | | |
| | готовой продукции | | | |
| | Тематика практических занятий | | 2 | |
| | Практическое занятие № 1.Составление ассортимента горячей | | | |
| | кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, | | 2 | |
| | специализацией и видом приема пищи | | | |
| Тема 1.2. | Содержание учебного материала | | | |

| Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | 2 | | | ОК 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 |
|--|--|-------|---|---|--------------------------------------|
| сложного ассортимента | 2. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции | 2 | | | ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 |
| | 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение 2 технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Тематика практических занятий Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по организаци | | 2 | 2 | ПК 2.7 ПК 2.8 |
| | рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана п приготовлению супов сложного ассортимента | o 2 | | | |

| | Практическое занятие №3.Решение ситуационных задач по высокотехнологического оборудования, производственного инструментов, кухонной посуды для приготовления горя кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно Решение ситуационных задач по выполнению требования ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной сложного ассортимента | инвентаря, чих блюд, зданию. й системы | 2 | |
|---|---|---|---|------------------|
| | Самостоятельная работа | | 4 | |
| | Составление схем супового и соусного отделений горячего цеха с размещением оборудования. | 3 | | |
| | Подготовка презентаций: «Организация работы горячего цеха для предприятий общественного питания различных типов», «Новые способы тепловой обработки продуктов». | Ü | 4 | |
| Курсовая работа по р | разделу 1 | | 8 | |
| _ | рная учебная нагрузка по курсовой работе | | | ОК 01- |
| Тематика занятий: | | _ | | 10; |
| | начение и задачи, структура и объем, принципы разработки и о | | | ПК 2.1 |
| | пение времени на выполнение отдельных частей курсово | | | ПК 2.1 |
| Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач | | | | ПК 2.2 ПК 2.3 |
| курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному | | | | |
| состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. | | | | ПК 2.4 |
| 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в | | | | ПК 2.5 |
| соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей | | | | ПК 2.6 |
| кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | | | | ПК 2.7 |
| потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема | | | | ПК 2.8 |
| пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. | | | | |
| 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по | | | | |
| 1 | иетодам приготовления, высокотехнологичного оборудования, со | временным | | |
| способам реализации | кулинарной продукции. | | | |

| 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кудишарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдаеложного ассортимента (в соотлестении с технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологической проработки. 7. Консультация по составление зактов практической проработки. 8. Консультация по составление зактов практической проработки. 8. Консультация по составление зактов практической проработки. 9. Консультация по составление заключения и оформлению списка источников. 9. Занита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, пик 2.1 пк 2.1 пк 2.1 пк 2.2 пк 2.3 как 2.4 какуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, пик 2.3 пк 2.3 пк 2.3 пк 2.4 какуаличент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 11К 2.5 пк 2.6 пк 2.5 пк 2.6 пк 2.5 пк 2.6 пк 2.5 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 п | | 1 |
|---|---|----------|
| 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с техмой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составление актов практической проработки. 8. Защита курсовой работы Примсерная технологии притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием сесортимент, притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием об 0К 01-10; пк 2.1 км 2.2 км 2.3 км 2.2 | 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей | |
| разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), разработке технологической документации: технологических, гехнико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 3ащита курсовой работы Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фрамбирования. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, пк 2.1 пк 2.2 пк 2.3 пк 2.3 пк 2.4 лесортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы. 12. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд из рыбы. 13. Актуальный ассортимент и сосбенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного тола. | | |
| блюдаєложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указащием технологической и сапитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составление заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы пк 2.4 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для ресторана русской пк 2.8 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 12. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих | | |
| разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кудинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 3апцита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбировапия. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления па горячем кампе. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации бапкстных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации бапкстных горячих блюд из рыбы пк 2.3 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 Схортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для овощей, грибов, сыра для обслуживания сторячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания сторячих блюд и кулинарпых изделий 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд и кулинарпых изделий | | |
| стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 3ащита курсовой работы Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 12. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и сосбенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подачн блюд и кулинарных изделий | | |
| горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). | | |
| 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 3ащита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих слюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации корячих блюд из рыбы для гриль-бара. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 12. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для ресторана русской кухии. 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для ресторана русской кухии. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд и кулинарных изделий | | |
| Защита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, пицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы для рысование и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для высздного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий | • • • | |
| 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и подсобы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий | Защита курсовой работы | |
| технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд и овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | |
| технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.6 Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент приготовление и подачи горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | технологии приготовления в вакууме. | |
| 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы ПК 2.7 пК 2.8 кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | |
| технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.7 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | технологии фламбирования. | |
| 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.7 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | ОК 01- |
| ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.7 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.4 пк 2.5 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.4 пк 2.6 пк 2.3 пк 2.4 пк 2.5 пк 2.6 пк 2.7 | технологии приготовления на горячем камне. | 10; |
| ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.5 пк 2.6 окасортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.7 пк 2.8 кухни. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного | ПК 2.1 |
| 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | ПК 2.2 |
| птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, | |
| 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | птицы, приготавливаемых в воке. | |
| 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | ПК 2.6 |
| кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы | ПК 2.7 |
| кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской | ПК 2.8 |
| 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | 1111 210 |
| для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| | | |
| из рыбы по типу шведского стола. | 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | |
| | из рыбы по типу шведского стола. | |

- 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с
- технологий направления «Молекулярная кухня»
 Учебная практика по разделу 1

32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием

траншированием в присутствии гостя.

Учебная практика по разделу 1 Виды работ

| 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и | | | | |
|---|--------|------|-------|--------|
| безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до | | | | |
| момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | | |
| 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | | |
| 3.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и | | | | |
| механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | | |
| 4.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, | | OK 0 | 1-10; | |
| особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением | | ПК | 2.1 | |
| выхода холодных и горячих десертов, напитков. | | ПК | | |
| 5.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического | | ПК | | |
| оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами | | | | |
| техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | ПК | | |
| 6. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. | | ПК | | |
| 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, | ПК 2.6 | | | |
| напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов | ПК 2.7 | | | |
| хранения. | | ПК | 2.8 | |
| 8.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная | | | | |
| упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | | | | |
| 9.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, | | | | |
| материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, | | | | |
| пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | | | |
| 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и | | | | |
| регламентами, стандартами чистоты: | | | | |
| мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды | | | | |
| и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | | |
| Раздел 2. Ведение процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, | | | | |
| кулинарных изделий, закусок сложного приготовления | | | | |
| МДК.02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, | 144 | | | |
| кулинарных изделий, закусок сложного приготовления | | | | |
| Тема 2.1. Процесс Содержание учебного материала | 4 | | | _ |
| приготовления, 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, | | | | OK 01- |
| оценка качества и пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. | 4 | | | 10; |
| безопасности, Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним | | | | 10, |

| _ | | | I | T | 1 | 7 |
|--------------------|---|----------|---|---|---|----------|
| условия и способы | подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении | | | | | ПК 2.1 |
| реализации | прозрачных супов сложного ассортимента | | | | | ПК 2.2 |
| прозрачных супов | | | | | | ПК 2.3 |
| сложного | 2. Комбинирование различных способов и современные | | | | | ПК 2.4 |
| ассортимента | методы приготовления, рецептуры, варианты подачи | | | | | ПК 2.5 |
| | прозрачных супов сложного ассортимента. Способы | 2 | | | | |
| | осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие | | | | | ПК 2.6 |
| | при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы | | | | | ПК 2.7 |
| | сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | | | | | ПК 2.8 |
| | 3. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления | | | | | |
| | гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, | | | | | |
| | кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из | 2 | | | | |
| | ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из | _ | | | | |
| | домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов и | | | | | |
| | др. | | | | | |
| | 4. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и | | | | | |
| | подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных | | | | | |
| | форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для | | | | | |
| | отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации | | | | | |
| | питания.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка | 2 | | | | |
| | прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и | | | | | |
| | расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом | | | | | |
| | требований к безопасному хранению пищевых продуктов | | | | | |
| | (XACCII) | | | | | |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | | 6 | | | OK 01- |
| Процесс | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, | | | | | 10; |
| приготовления, | супов-крем сложного ассортимента сложного ассортимента. | | | | | - |
| оценка качества и | Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных | | | | | ПК 2.1 |
| безопасности, | ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, | 2 | | | | ПК 2.2 |
| условия и способы | аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств | | 6 | 4 | 2 | ПК 2.3 |
| реализации супов- | супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, | | | | | ПК 2.4 |
| пюре, супов- | супов-крем сложного ассортимента | | | | | ПК 2.5 |
| кремов, авторских, | 2.Комбинирование различных способов и современные методы | 2 | | | | ПК 2.6 |
| брендовых, | приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, | <u> </u> | | | | 1110 2.0 |

| региональных | супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. | | | | ПК 2.7 |
|-------------------|---|-----------|----|--|------------------|
| супов сложного | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности | | | | ПК 2.7 |
| ассортимента | продуктов | | | | 11K 2.6 |
| ассортимента | 3. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, | | | | |
| | температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм | | | | |
| | обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, | | | | |
| | способы подачи в зависимости от типа организации питания. | | | | |
| | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов- | 2 | | | |
| | пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода | | | | |
| | продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к | | | | |
| | безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) | | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 12 | | |
| | Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и | A OTHER | | | |
| | прозрачных супов с различными гарнирами, региональных, ан | • | 6 | | |
| | прозрачных супов с различными гарнирами, региональных, аг брендовых супов сложного ассортимента | вторских, | U | | |
| | Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпус | CK CVIIOD | | | |
| | кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассор | | 6 | | |
| Тема 2.3. | Содержание учебного материала | primeira | 6 | | |
| Процесс | 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, | | 4 | | |
| приготовления, | пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. | | 7 | | ОК 01- |
| оценка качества и | Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на | | | | 10; |
| безопасности, | основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила | | | | ПК 2.1 |
| условия и способы | соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания | 2 | | | ПК 2.2 |
| реализации | основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | - | | | ПК 2.3 |
| горячих соусов | для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого | | | | ПК 2.4 |
| сложного | цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные | | | | ПК 2.4 ПК 2.5 |
| ассортимента | направления в приготовлении горячих соусов | | | | |
| | 2. Характеристика современных кулинарных методов, | | | | ПК 2.6 |
| | используемых при приготовлении горячих соусов сложного | | | | ПК 2.7 |
| | ассортимента. Современные методы приготовление | 2 | | | ПК 2.8 |
| | полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила | 2 | | | |
| | подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила | | | | |
| | охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих | | | | |

| | , | | | | | |
|-----------------|--|-----|---|---|---|--------|
| | соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы | | | | | |
| | сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | | | | | |
| | 3.Современные методы приготовления, кулинарное назначение | | | | | |
| | сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением | | _ | | | |
| | белого соуса и без) и его производных (соуса с соком | | 2 | | | |
| | апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса | 2 | | | | |
| | яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с | | | | | |
| | концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным | | | | | |
| | пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных | | | | | |
| | 4.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного | | | | | |
| | ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | | | | | |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от | | | | | |
| | типа организации питания и способа обслуживания. Методы | | | | | |
| | сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под | 2 | | | | |
| | соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими | | | | | |
| | соусами. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок | | | | | |
| | для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. | | | | | |
| | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному | | | | | |
| | хранению пищевых продуктов (ХАССП) | | | | | |
| Тема 2.4. | Содержание учебного материала | | 6 | | | |
| Процесс | 1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, | | | | | ОК 01- |
| приготовления, | грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания | | 4 | 2 | | 10; |
| подготовка к | основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | 2 | - | | 2 | ПК 2.1 |
| реализации | для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого | 2 | | | | ПК 2.2 |
| горячих блюд и | цвета и высоких эстетических качеств. Современные | | | | | ПК 2.3 |
| гарниров из | направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из | | | | | |
| овощей и грибов | овощей и грибов сложного ассортимента | | | | | ПК 2.4 |
| сложного | 2.Комбинирование различных способов и современные методы | | | | | ПК 2.5 |
| ассортимента | приготовления горячих блюд сложного ассортимента в | | | | | ПК 2.6 |
| | соответствии с типом овощей и грибов: припускание с | 2,3 | | | | ПК 2.7 |
| | постепенным добавлением жидкости, варки на пару, | , | 2 | | | ПК 2.8 |
| | протирания и взбивания горячей массы, жарки в «Вок», жарки | | | | | |
| | во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, | | | | | |

| | , | | | T | | 1 |
|---|--|-----|---|---|---|---|
| | запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | | | | | |
| | 3.Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. | 2,3 | | | | |
| | 4.Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) | 2,3 | | | | |
| Тема 2.5. | Содержание учебного материала | | 6 | | | |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и | 1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в | 2 | 4 | 2 | 2 | ОК 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 |
| макаронных изделий сложного | соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров | | | | | ПК 2.4 |

| ассортимента | из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи | | | | ПК 2.5 |
|--------------|--|---|---|--|--------|
| шесортименти | блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила | | | | ПК 2.6 |
| | сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и | | | | ПК 2.7 |
| | гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. | | | | |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от | | | | ПК 2.8 |
| | типа организации питания. Порционирование, эстетичная | | | | |
| | упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения | | | | |
| | и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом | | | | |
| | требований к безопасному хранению пищевых продуктов | | | | |
| | XACCII) | | | | |
| | 2. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. | | | | |
| | Требования к качеству основных продуктов и дополнительных | | 2 | | |
| | ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, | | | | |
| | размораживания теста, требования к качеству | 2 | | | |
| | свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. | 2 | | | |
| | Процессы, формирующие качество теста для макаронных | | | | |
| | изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения | | | | |
| | макаронных изделий | | | | |
| | 3. Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных | | | | |
| | изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, | | | | |
| | соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для | | | | |
| | создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд | 2 | | | |
| | сложного ассортимента | 2 | | | |
| | из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, | | | | |
| | яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления | | | | |
| | лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли | | | | |
| | 4.Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий | | | | |
| | сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная | | | | |
| | подача. Правила сервировки стола и подачи, температура | | | | |
| | подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы | 2 | | | |
| | подачи в зависимости от типа организации питания и способа | _ | | | |
| | обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, | | | | |
| | подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и | | | | |
| | расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом | | | | |

| Тема 2.6. | требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) Содержание учебного материала | | 4 | | |
|---------------------|--|-----|---|--|--------|
| Приготовление, | | | 7 | | |
| * | 1. Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. | | | | |
| подготовка к | Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и | | | | |
| реализации блюд из | дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога | | | | |
| яиц, творога, сыра, | сложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, | | | | |
| муки сложного | творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, | | | | |
| ассортимента | способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное | 2 | | | |
| | | | | | OK 01- |
| | обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на | | | | 10; |
| | вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и | | | | ПК 2.1 |
| | сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению | | | | ПК 2.2 |
| | пищевых продуктов (НАССР) | | | | ПК 2.3 |
| | 2.Классификация, основные характеристики, пищевая | | | | |
| | ценность, требования к качеству и безопасности сыров. | | 2 | | ПК 2.4 |
| | Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в | | 2 | | ПК 2.5 |
| | соответствии с технологическими требованиями для создания | | | | ПК 2.6 |
| | гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих | | | | ПК 2.7 |
| | блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во | | | | ПК 2.8 |
| | фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из | | | | |
| | сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во | 2,3 | | | |
| | фритюре и др. Правила сервировки стола, отпуска, температура | _,- | | | |
| | подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм | | | | |
| | подачи.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка | | | | |
| | блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль | | | | |
| | хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с | | | | |
| | учетом требований к безопасному хранению пищевых | | | | |
| | продуктов (НАССР) | | | | |

| | 3.Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению | 2 | 2 | | | |
|--|--|-----|---|---|---|-----------------------------------|
| | пищевых продуктов (НАССР) | | | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | | | |
| | Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд, кулинарных изделий из яиц, творога и муки. | 3 | 6 | | | |
| Тема 2.7. | Содержание учебного материала | | 4 | | | |
| Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного | 1. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом | 1 | 4 | 2 | 2 | ОК 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 |
| ассортимента | 2Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких | 2,3 | | | | ПК 2.3 ПК 2.4 |

| | эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов 3.Методы приготовления сложных блюд из рыбы. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: | | | | ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 |
|--|---|------|---|--|---|
| | творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) | 2,3 | | | |
| Тема 2.8. | Содержание учебного материала | | 2 | | |
| Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента | 1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья | 2, 3 | 2 | | OK 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 |
| | 2.Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков | 2, 3 | | | ПК 2.8 |

| | | | | - | |
|---------------------|--|---------|----|---|--------|
| | жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; | | | | |
| | мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. | | | | |
| | Органолептические способы определения степени готовности и | | | | |
| | качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд | | | | |
| | стандартным требованиям качества и безопасности | | | | |
| | 3.Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного | | | | |
| | сырья сложного ассортимента: творческое оформление и | | | | |
| | эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, | | | | |
| | температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, | | | | |
| | способы подачи в зависимости от типа организации питания и | | | | |
| | способа обслуживания («шведский стол», выездное | 2, 3 | | | |
| | обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная | | | | |
| | упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного | | | | |
| | сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода | | | | |
| | продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к | | | | |
| | безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) | | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 12 | | |
| | Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, от | • | | | |
| | презентация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нег | рыбного | 6 | | |
| | водного сырья сложного ассортимента | | | | |
| | Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, от | • | | | |
| | презентация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нег | рыбного | 6 | | |
| | водного сырья сложного ассортимента | | | | |
| Тема 2.9. | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| Процесс | 1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и | | | | ОК 01- |
| приготовления | мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству | | | | 10; |
| блюд, кулинарных | полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей | | | | ПК 2.1 |
| изделий, закусок из | обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения | 2 | | | ПК 2.2 |
| мяса, мясных | мясных полуфабрикатов. Принципы формирования | _ | 2 | | ПК 2.3 |
| продуктов | ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из | | | | ПК 2.3 |
| сложного | региональных, редких или экзотических видов мяса, в | | | | |
| ассортимента | соответствии с заказом | | | | ПК 2.5 |
| | 2.Правила выбора основных видов сырья и дополнительных | 2 | | | ПК 2.6 |

| ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и | | | | ПК 2.7 |
|---|---|---|--|-------------------|
| кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии | | | | ПК 2.8 |
| с процессом приготовления, рецептурой, принципами | | | | 111\(\(\alpha\).0 |
| сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты | | | | |
| сочетания основных продуктов и дополнительных | | | | |
| ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ | | | | |
| при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. | | | | |
| Способы маринования и панирования мяса с использованием | | | | |
| широкого ассортимента пряностей и приправ | | | | |
| 3.Современные методы (использование техник молекулярной | | | | |
| кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и | | | | |
| классические методы приготовления горячих блюд, | | | | |
| кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного | | | | |
| ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле | | | | |
| до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с | | | | |
| предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, | | | | |
| низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, | 2 | | | |
| вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и | 2 | | | |
| запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка | | | | |
| жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд | | | | |
| из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей | | | | |
| мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, | | 2 | | |
| гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного | | | | |
| ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения | | | | |
| пищевой ценности продуктов при приготовлении | | | | |
| 4.Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из | | | | |
| мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом | | | | |
| различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные | | | | |
| приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в | _ | | | |
| присутствии посетителя: транширование, фламбирование, | 2 | | | |
| приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для | | | | |
| отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации | | | | |
| питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное | | | | |
| обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная | | | | |

| Тема 2.10. | упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) Содержание учебного материала | | 4 | | |
|---|--|------|---|--|---|
| Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд 2. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утки, торячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении | 2, 3 | 2 | | OK 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 |

| | 3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2, 3 | 2 | |
|------------------|---|--------|----|------------------|
| | Тематика лабораторных работ | | 12 | |
| | Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпу блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов ассортимента | - | | |
| | Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпублюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птикролика сложного ассортимента | - | 6 | |
| Тема 2.11. Кухня | Содержание учебного материала | | 2 | |
| Франции | 1. Основные факторы, определяющие особенности французской кухни | 2,3 | | OK 01- 10; |
| | 2. Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки национальных блюд | ПК 2.1 | | |
| | 3.Использование всех видов мясных продуктов | 2,3 | | ПК 2.2 |
| | 4.Особенности использования вина для приготовления многих блюд | 2,3 | 2 | ПК 2.3 ПК 2.4 |
| | 5.Исключение из питания блюд и гарниров из круп (кроме рассыпчатого риса) | 2,3 | | ПК 2.5 ПК 2.6 |
| | 6.Использование разнообразных натуральных овощей и зелени, специй, сыра разных сортов | 2,3 | | ПК 2.7 |
| | 7. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и | 2,3 | | ПК 2.8 |

| Ворской рыбы, омлетов 8. Сосбенности притотовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни 2,3 9. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Франции 2. За 6 | | | | | | |
|---|------------------|--|------------|---|--|--------|
| распространенных блюд французской кухни 9. Рекомсидации по организации питания туриетов и друтих представителей из Франция Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 8. Притотовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни сложного ассортимента Тема 2.12. Кухня Англии Тема 2.12. Кухня Англии Содержание учебного материала 1. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии 2. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, собенности притотовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни 3. Пирокое использование фарпей, блюд из натурального дажареного мяса 4. Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша дамареного мяса 4. Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша дамареного мяса 6. Основные особенности потландской и ирландской кухонь 7. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда дотечествещой кухци 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении дамареного инвентаря дамареного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении дамареного инвентаря дамареного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении дамареного инвентаря дамареного инвентаря дамареного инвентаря дамареного дамареного инвентаря дамареного дамареного инвентару дамареного дамареного дамареного дамареного дамареного дамареного дамареного дамареного дамар | | морской рыбы, омлетов | | | | |
| 9.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Франции питания туристов и других представителей из Франции питания туристов и других представителей из Франции питания туристов и других блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухпи сложного ассортимента 2 | | | 2 3 | | | |
| представителей из Франции | | | 2,5 | | | |
| Представителей из оранции Сементика лабораторных работ Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни сложного ассортимента Содержание учебного материала 1. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии 2. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд антлийской кухли 3. Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса 4. Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каппа 2 (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 2 5. Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам апгличан 6. Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 2 7. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | | 2.3 | | | |
| Пабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кудинарных изделий, закусок французской кухни сложного ассортимента 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | | представителей из Франции | 2,3 | | | |
| Блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни сложного ассортимента 2 | | Тематика лабораторных работ | | 6 | | |
| Содержание учебного материала 2 1. Основные факторы, определяющие сходство и различия 2 1. Основные факторы, определяющие сходство и различия 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 | | Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпу | ск горячих | | | |
| Содержание учебного материала 1. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии 2. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приємов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни 3. Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса 4. Традиционные блюда из яиц, жидкая овеяная каша (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 2 1. К 2. 2. 3. Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 6. Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 2 7. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда 2 отечественной кухни 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд 9. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии 7. Матика лабораторных работ 6 1. К 2. В | | блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни | г сложного | 6 | | |
| Англии 1. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии 2 2. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее карактерных блюд английской кухни 2 3. Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса 2 4. Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 2 5. Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 2 6. Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 2 7. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда отечественной кухни 2 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд 2 9. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии 2 Тематика лабораторных работ 6 | | ассортимента | | | | |
| Национальных кухонь Англии 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | Тема 2.12. Кухня | Содержание учебного материала | | 2 | | |
| Национальных кухонь Англии 2. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни 10; | Англии | 1. Основные факторы, определяющие сходство и различия | 2 | | | |
| основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни 3.Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса 4.Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша 2 (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 7.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда отечественной кухни 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 2 блюд 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ | | национальных кухонь Англии | 2 | | | |
| особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни 3.Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса 4.Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 2 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 2 7.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда отечественной кухни 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | 2. Характеристика традиционных продуктов питания и | | | | |
| особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни 3.Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса 4.Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 7.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда отечественной кухни 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ | | основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, | 2 | | | 010.01 |
| З.Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса 4.Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 2 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 2 7.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда отечественной кухии 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 2 блюд 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 1 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 | | | 2 | | | |
| жареного мяса 4. Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша 2 (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 2 ПК 2.3 (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 2 ПК 2.4 5. Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 6. Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда 2 отечественной кухни 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 2 блюд 9. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | характерных блюд английской кухни | | _ | | · · · |
| 11 | | 3. Широкое использование фаршей, блюд из натурального | 2 | | | ПК 2.1 |
| (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки 2 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 2 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 2 7.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда отечественной кухни 2 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюда 2 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии 2 Тематика лабораторных работ 6 | | жареного мяса | 2 | | | ПК 2.2 |
| 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 7.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда 2 отечественной кухни 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 2 блюд 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | 4.Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша | 2 | | | ПК 2.3 |
| 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан 2 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 2 7.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда отечественной кухни 2 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд 2 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии 2 Тематика лабораторных работ 6 | | (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки | 2 | | | ПК 2.4 |
| англичан 6. Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 7. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда 2 отечественной кухни 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд 9. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам | 2 | | | |
| 6. Основные особенности шотландской и ирландской кухонь 7. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда отечественной кухни 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении облюд 9. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 1 | | англичан | 2 | | | |
| 7. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии, рекомендуемые блюда 2 отечественной кухни 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 2 блюд 9. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь | 2 | 1 | | |
| отечественной кухни 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | 7. Рекомендации по организации питания туристов и других | | | | |
| 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 2 блюд 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | представителей из Англии, рекомендуемые блюда | 2 | | | ПК 2.8 |
| инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 2 блюд 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | отечественной кухни | | | | |
| инвентаря, его безопасное использование при приготовлении 2 блюд 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | 8.Виды технологического оборудования и производственного | |] | | |
| 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии Тематика лабораторных работ 6 | | | 2 | | | |
| национальных кухонь Англии 2 Тематика лабораторных работ 6 | | блюд | | | | |
| национальных кухонь Англии 2 Тематика лабораторных работ 6 | | 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия | <u> </u> | | | |
| | | национальных кухонь Англии | | | | |
| | | Тематика лабораторных работ | | 6 | | |
| | | | ск горячих | 6 | | |

| | блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок английской кухни | и сложного | | |
|--------------------|---|------------|---|--------|
| | ассортимента | | | |
| Тема 2.13. Кухня | Содержание учебного материала | | 2 | |
| Италии | 1.Отличительные особенности итальянской кухни, | | | OK 01- |
| | характеристика продуктов питания, основные приемы | 2,3 | | 10; |
| | кулинарной обработки, режим питания. | | | ПК 2.1 |
| | 2.Особенности приготовления, оформления и отпуска | 2,3 | | ПК 2.2 |
| | национальных блюд | 2,3 | | ПК 2.3 |
| | 3.Широкое использование блюд из рыбы и нерыбных | | | ПК 2.4 |
| | морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй и | | | |
| | пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка | 2,3 | | ПК 2.5 |
| | и др) | 2,3 | | ПК 2.6 |
| | | | | ПК 2.7 |
| | | | | ПК 2.8 |
| | 4.Технология традиционных национальных блюд: спагетти, | 2,3 | 2 | |
| | канелелы, лазан, гноции, ризотто, равиоли, пиццы | 2,3 | | |
| | 5.Продукты и блюда, не употребляемые итальянцами | 2,3 | | |
| | 6.Рекомендации по организации питания туристов и других | 2,3 | | |
| | представителей из Италии | | | |
| | 7.Рекомендуемые блюда итальянской кухни | 2,3 | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | |
| | Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпу | - | | |
| | блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни | и сложного | 6 | |
| | ассортимента | | | |
| Тема 2.14. Русская | Содержание учебного материала | | 4 | |
| Кухня | 1.История развития и основные факторы, определяющие | 2,3 | | |
| | особенности русской кухни | | | |
| | 2. Характеристика основных продуктов, используемых для | 2,3 | | |
| | приготовления блюд, виды кулинарной обработки | | 2 | |
| | 3.Особенности приготовления, оформления и отпуска | 2.2 | | |
| | холодных блюд, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий | 2,3 | | |
| | 4. Технология приготовления традиционных блюд русской | 2,3 | 2 | OK 01- |

| | кухни: заливной рыбы целиком, щей, солянок, окрошек, похлебок, кальи, ухи, гусей и уток фаршированных, поросенка, жаренного целиком; блюд из субпродуктов, блинов, кулебяк, курника русского, каши гурьевской, густых киселей, медов, квасов, сбитня 5.Особенности приготовления национальных, обрядовых блюд 6.Виды технологического оборудования и производственного | 2,3 2,3 | | | 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 |
|-----------------|--|------------|---|--|---|
| | инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд | 2,5 | | | ПК 2.6 ПК 2.7 |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | | ПК 2.8 |
| | Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпу блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок русской кухни ассортимента | | 6 | | |
| Тема 2.15. | Содержание учебного материала | | 2 | | _ |
| Татарская кухня | 1.Основные факторы, определяющие особенности татарской кухни, характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, виды кулинарной обработки | 2,3 | | | OK 01- 10; |
| | 2.Особенности приготовления и отпуска национальных блюд: бифштекс по-татарски, рыбник, табэ | 2,3 | | | ПК 2.1 ПК 2.2 |
| | 3.Особенности приготовления национальных блюд из зайчатины, мяса диких животных, грибов | 2,3 | | | ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 |
| | 4. Ассортимент национальных мучных изделий: кыстыбай, эчпочмак, сумса, бэккен, бэлиш и пр. Традиционные национальные изделия со сладкой начинкой | 2,3 | | | |
| | 5.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд | 2,3 | 2 | | ПК 2.7 ПК 2.8 |
| | 6.Основные факторы, определяющие особенности татарской кухни, характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, виды кулинарной обработки | 2,3 | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | | |
| | Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпу блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок татарской кухни | | 6 | | |

| | ассортимента | | | | |
|--------------------|--|---|---|--|------------------|
| Тема 2.16. Кухня | Содержание учебного материала | | 4 | | <u>I</u> |
| народов Закавказья | 1.Основные факторы, определяющие особенности кухни народов Закавказья Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд | 2,3 | | | |
| | 2.Широкое использование зелени, пряностей и приправ, сыров, фасоли. Основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки | 2,3 | 2 | | |
| | 3.Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста | 2,3 | | | |
| | 4. Технология приготовления лобио, харчо, хаши, хинкали, чихиртмы, сациви, хачапури, цыплят табака, шашлыков, плова, люля-кебаб, бозбаш | 2,3 | 2 | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | | |
| | Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок закавказской кухни сложного ассортимента | 3 | 6 | | |
| | Тематика практических занятий | | 6 | | OK 01- |
| | Практическое занятие № 1.Адаптация рецептур горяч кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в соот изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозам продуктов, изменения выхода, использования сезонных рег продуктов, потребностей различных категорий потребителей, ви обслуживания для различных национальных кухонь | Адаптация рецептур горячих блюд, южного ассортимента в соответствии с вил сочетаемости, взаимозаменяемости использования сезонных региональных х категорий потребителей, видов и форм | | | |
| | Самостоятельная работа | | | | ПК 2.5 ПК 2.6 |
| | Составление технологических и технико-технологических карт сложного ассортимента | на блюда | | | ПК 2.7 |
| | Разработка схем контроля хранения и расхода продуктов. | | 8 | | ПК 2.8 |
| | Подготовка презентаций по темам: «Молекулярная кухня», «Витамикс», «Шведский стол», «Кейтеринг» | , «Сувид», | | | |

| Курсовая работа | 8 | |
|--|---|--------|
| Тематика занятий: | | |
| 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, | | |
| примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. | | |
| Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач | | |
| курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. | | |
| 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному | | ОК 01- |
| состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. | | |
| 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в | | 10; |
| соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей | | ПК 2.1 |
| кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | | ПК 2.2 |
| потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема | | ПК 2.3 |
| пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. | | ПК 2.4 |
| 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по | | ПК 2.5 |
| новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным | | ПК 2.6 |
| способам реализации кулинарной продукции | | ПК 2.7 |
| 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей | | |
| кулинарной продукции. | | ПК 2.8 |
| 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: | | |
| - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда | | |
| сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), | | |
| - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, | | |
| стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства | | |
| горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. | | |
| 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. | | |
| Защита курсовой работы | | |
| Примерная тематика курсовой работы: | | ОК 01- |
| 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | | 10; |
| технологии приготовления в вакууме. | | ПК 2.1 |
| 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | | |
| технологии фламбирования. | | ПК 2.2 |
| 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | | ПК 2.3 |
| технологии приготовления на горячем камне. | | ПК 2.4 |
| 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного | | |

| ассортимента для ресторана русской кухни. | ПК 2.5 |
|---|---------|
| 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, | ПК 2.6 |
| птицы, приготавливаемых в воке. | ПК 2.7 |
| 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. | ПК 2.7 |
| 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. | 11K 2.8 |
| 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. | |
| 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы | |
| 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской | |
| кухни. | |
| 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. | |
| 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра | |
| для обслуживания по типу шведского стола. | |
| 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих | |
| блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). | |
| 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | |
| из рыбы по типу шведского стола. | |
| 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и | |
| кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). | |
| 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из | |
| рыбы. | |
| 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. | |
| 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из | |
| мяса и домашней птицы. | |
| 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. | |
| 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента | |
| вегетарианской кухни. | |
| 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной | |
| кухни. | |
| 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, | |
| рыбы, мяса, птицы региональной кухни | |
| 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного | |
| ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. | |
| 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд | |
| сложного ассортимента. | |

| 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием | |
|---|---|
| технологий направления «Молекулярная кухня» | |
| Адаптированная учебная практика по разделу 2 Виды работ | 36 |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных | OK 01-10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 |

изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

- 9.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 10.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Адаптированная производственная практика (концентрированная) Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),

| организация хранения. | |
|---|--|
| 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания | |
| (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, | |
| санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и | |
| т.д.). | |
| 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных | |
| изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной | |
| терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на | |
| вынос | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

404 176 10

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

Всего

- 3 продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).
- *При необходимости (10%) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологий.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация адаптированной программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

- Аппарат для темперирования шоколада
- барная станция для порционирования соусов-1,
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- венчик
- весы настольные электронные
- · газовая горелка (для карамелизации)
- · гастроемкости из нержавеющей стали
- гранитор
- гриль саламандр
- · гриль сковорода
- диспансер для подогрева тарелок
- · конвекционная печь
- · корзина для мусора
- кофемашина с капучинатором
- кофемолка
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
- · куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
- лампа для карамели
- лопатки (металлические, силиконовые)
- · льдогенератор
- машина для вакуумной упаковки
- машина посудомоечная
- · мерный стакан
- микроволновая печь
- · миксер для коктейлей
- · миски нержавеющая сталь
- моечная ванна двухсекционная
- · мясорубка
- набор выемок (различной формы)
- набор инструментов для карвинга
- · набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л
- · набор ножей "поварская тройка»

- · набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая
- набор сотейников 0.6л, 0.8л
- насадки для кондитерских мешков
- нитраттестер
- овоскоп
- · овощерезка
- охлаждаемый прилавок-витрина
- пароконвектомат
- планетарный миксер
- · плита wok
- · плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося подставка для разделочных досок
- половник
- привод универсальный с механизмами для нарезки
- · протирания
- · взбивания
- процессор кухонный
- расстоечный шкаф
- сито
- сифон
- · сковорода
- · слайсер
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- стеллаж передвижной
- стол производственный с моечной ванной
- стол с охлаждаемой поверхностью
- стол холодильный с охлаждаемой горкой
- тестораскаточная машина
- фризер
- фритюрница
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
- шенуа
- шипцы кулинарные для пасты
- шипцы кулинарные универсальные
- · шкаф морозильный
- · шкаф холодильный

- · шкаф шоковой заморозки
- шумовка
- электроблинница
- электрогриль (жарочная поверхность)
- электромармит
- электромармиты
- Учебно-методический комплекс ПМ.

Реализация адаптированной рабочей программы профессионального модуля требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно методической документации; библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
 - персональный компьютер с периферией для обучающегося;
 - мультимедиа проектор;
 - демонстрационный экран;
 - аудиовизуальные средства обучения;
 - электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

- 1. OC Windows 10 (лицензия)
- 2. MS Office 2016 (лицензия) Microsoft Office 2016 Home and Student
- ABBYY FineReader 14 Standard
- 4. ESET NOD32 Smart Security лицензия
- 5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
- 6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой
 - 7. ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

учебное, реабилитационное, Специальное компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного необходимости предоставляется звукоусиливающая пользования, при индивидуального пользования, предоставляются аппаратура услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

- 1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
- 4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и OB3 по слуху
 - 5. «Исток» M2 со встроенным плеером
 - 6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
 - 7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
- 9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i
- 10. FM-передатчик AMIGO Т31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

- 1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
- 2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
- 3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
 - 4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
 - 5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
 - 6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
 - 7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
 - 8. Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

- 1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания[Текст]: учебник. М: Академия, 2017. 254с.
- 2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. 2-е изд., стер. Ростов н/Д: Феникс, 2015. 374 с.
- 3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. М: Академия, 2015. 191 с.
- 4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Text] : учеб. пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. 11-е изд., стер. М. : Академия, 2015. 108с

Дополнительные источники

- 1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М.: Академия, 2014
- 2. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. Тюмень. ТОГИРРО, 2014. 24 с.
- 3. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 1 (4-е изд., стер.) учебное пособие М.: Академия, 2015. 48с
- 4. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 2 (4-е изд., стер.) учебное пособие М.: Академия, 2016. 48с
- 5. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 3 (4-е изд., стер.) учебное пособие М.: Академия, 2017. 48с
- 6. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 4 (4-е изд., стер.) учебное пособие М.: Академия, 2017. 48с
- 7.Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. печатается по решению

методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.

- 8. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учебник М.: Академия, 2017.-128с.
- 9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учебник М.: Академия, 2017-287с.
- 10.Шильман, Л. 3. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. М.: Академия, 2014. 176 с.

Законодательные и нормативные документы.

- 1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. 47 с.
- 2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. М.: Гросс Медиа, 2006. 192 с.
- 1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

Словари и справочники

- 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. —сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
- 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. М.: Академия, 2017. 512с

Материалы периодической печати

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Электронные образовательные ресурсы:

- 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. М.: Юрайт,2016. 412 с. URL: www.biblio-online.ru
- 2. ЭУМК: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Андонова Н.И. СЭО 3.0

- 3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows приложение) Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017
- 4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux приложение) Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

3.3. Организация адаптированного образовательного процесса

Адаптированная программа теоретического и практического обучения проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению адаптированного ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предшествуют адаптированные дисциплины общепрофессионального цикла: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация адаптированной программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным оборудованием, технологическим производственным инвентарем, соответствующими требованиям инструментами, международных стандартов.

По адаптированной программе модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна

сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Адаптированная программа учебной и производственной практики по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация адаптированной программы ПМ.03 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по МДК, профессиональному модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение адаптированной программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом требований стандартов к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело», (для лиц с OB3 - Абелимпикс).

3.4. Кадровое обеспечение адаптированного образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС

СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

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

| Профессиональные и | | | |
|-----------------------|---------------------------------------|-------------------|----------------|
| общие компетенции, | Оцениваемые знания и | Методы | Критерии |
| формируемые в | умения, действия | оценки | оценки |
| рамках модуля | | | |
| Раздел 1. Организат | ция процессов приготовления | , подготовки к | реализации и |
| презентации горячих б | блюд, кулинарных изделий, заку | сок сложного ассо | ртимента |
| ПК 2.1 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | -требования охраны труда, | тестирование. | результатов |
| | пожарной безопасности, | | 61% |
| | техники безопасности при | | правильных |
| | выполнении работ; | | ответов. |
| | -санитарно-гигиенические | Собеседование. | |
| | требования к процессам | | Оценка |
| | производства продукции и | Экзамен | процесса. |
| | подготовки к ее реализации, в | | |
| | том числе система анализа, | | Экспертное |
| | оценки и управления опасными | | наблюдение и |
| | факторами (система ХАССП | | оценка |
| | (HACCP)); | | результатов в |
| | -виды, назначение, правила | | соответствии с |
| | безопасной эксплуатации | | требованиями* |
| | технологического | | |
| | оборудования, | | |
| | производственного инвентаря, | | |
| | инструментов, | | |
| | весоизмерительных приборов, | | |
| | посуды и правила ухода за | | |
| | ними; | | |
| | -организация работ по | | |
| | приготовлению горячих блюд, | | |
| | кулинарных изделий, закусок | | |
| | сложного ассортимента в | | |
| | соответствии с инструкциями и | | |
| | регламентами; | | |
| | -методы контроля качества | | |
| | сырья. продуктов, качества | | |
| | выполнения работ | | |

подчиненными; -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; -способы И формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих кулинарных изделий, блюд, закусок сложного ассортимента; последствия -возможные требований нарушения санитарии и гигиены; -правила безопасного применения хранения И чистящих, моющих дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы -условия, сроки, хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к

| качеству, условия и сроки | | |
|---------------------------------|---------------|----------------|
| хранения пищевых продуктов, | | |
| полуфабрикатов, используемых | | |
| для приготовления; | | |
| -правила оформления заявок на | | |
| склад | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| - оценить наличие ресурсов; | работа. | наблюдение и |
| -составить заявку и обеспечить | | оценка |
| получение продуктов, | | результатов в |
| полуфабрикатов на | | соответствии с |
| производство по количеству и | | требованиями. |
| качеству в соответствии с | Практическая | Оценка |
| потребностями и имеющимися | работа. | результатов. |
| условиями хранения; | Экзамен. | Экспертное |
| -оценивать качество и | | наблюдение и |
| безопасность сырья, продуктов, | | оценка |
| материалов | | результатов в |
| _ | | соответствии с |
| | | требованиями. |
| | Виды работ на | Экспертное |
| | практике | наблюдение |
| Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| -ресурсное обеспечение | работа. | наблюдение и |
| выполнения заданий в | | оценка |
| соответствии с заказами, | | результатов в |
| планом работы; | | соответствии с |
| -распределение заданий и | | требованиями. |
| проведение инструктажа на | Практическая | Оценка |
| рабочем месте повара; | работа. | результатов. |
| -организация и контроль | Экзамен. | Экспертное |
| подготовки рабочих мест, | | наблюдение и |
| оборудования, инвентаря, | | оценка |
| посуды в соответствии с | | результатов в |
| заданиями; | | соответствии с |
| -распределять задания между | | требованиями. |
| подчиненными в соответствии | Виды работ на | Экспертное |
| с их квалификацией; | практике | наблюдение |
| - объяснять правила и | | |
| демонстрировать приемы | | |
| безопасной эксплуатации | | |
| производственного инвентаря и | | |
| технологического | | |
| оборудования; | | |
| - разъяснять ответственность за | | |
| | • | |

| Раздел 2. Процессы | приготовления, подготовки к | с реализации | горячих | блюд | И |
|--------------------|-------------------------------|--------------|---------|------|---|
| | изделий, закусок | | | | |
| | горячих блюд, кулинарных | | | | |
| | транспортированию готовых | | | | |
| | подготовки к | | | | |
| | упаковки, хранения, | | | | |
| | -контролировать процесс | | | | |
| | производственного инвентаря; | | | | |
| | кухонной посуды и | | | | |
| | при мойке и хранении | | | | |
| | требований стандартов чистоты | | | | |
| | - контролировать выполнение | | | | |
| | месте; | | | | |
| | охраны труда на рабочем | | | | |
| | пожарной безопасности, | | | | |
| | правил техники безопасности, | | | | |
| | - контролировать соблюдение | | | | |
| | чистоты; | | | | |
| | регламентами, стандартами | | | | |
| | соответствии с инструкциями и | | | | |
| | уборки рабочих мест в | | | | |
| | своевременность текущей | | | | |
| | - контролировать | | | | |
| | оборудования к работе; | | | | |
| | приемы подготовки | | | | |
| | демонстрировать безопасные | | | | |
| | -контролировать, | | | | |
| | стандартов чистоты; | | | | |
| | инструкций, регламентов, | | | | |
| | видом работ требованиями | | | | |
| | материалов в соответствии с | | | | |
| | инвентаря, посуды, сырья, | | | | |
| | рабочем месте оборудования, | | | | |
| | рациональное размещение на | | | | |
| | - контролировать выбор и | | | | |
| | повара; | | | | |
| | оборудования на рабочем месте | | | | |
| | рационального размещения | | | | |
| | -демонстрировать приемы | | | | |
| | процессе работы; | | | | |
| | пожарной безопасности в | | | | |
| | техники безопасности, | | | | |
| | гигиенических требований, | | | | |
| | несоблюдение санитарно- | | | | |

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного приготовления

| ПК 2.2 | Знания: | Письменное | Оценка |
|--------|-------------------------------|----------------|----------------|
| | - примерные нормы выхода | тестирование. | результатов |
| | сложных супов; | • | 61% |
| | - методы приготовления | | правильных |
| | сложных супов, способы их | | ответов. |
| | комбинирования, | Собеседование. | |
| | - температурный режим и | ,, | Оценка |
| | правила приготовления для | Экзамен | процесса. |
| | разных типов сложных супов; | | , |
| | - варианты сочетания основных | | Экспертное |
| | продуктов с другими | | наблюдение и |
| | ингредиентами для создания | | оценкарезульта |
| | гармоничных супов; | | тов в |
| | - варианты подбора пряностей | | соответствии с |
| | и приправ при приготовлении | | требованиями |
| | супов | | 1 |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | - выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| | использовать различные | - | оценка |
| | методы приготовления супов в | | результатов в |
| | соответствии с заказом, | | соответствии с |
| | способом обслуживания; | | требованиями. |
| | - изменять рецептуру, выход | Практическая | Оценка |
| | порции супа в соответствии с | работа. | результатов. |
| | особенностями заказа, | Экзамен. | Экспертное |
| | наличием сезонных видов | | наблюдение и |
| | сырья, продуктов, | | оценка |
| | региональными | | результатов в |
| | особенностями; | | соответствии с |
| | - варить концентрированный | | требованиями. |
| | бульон (консоме); | Виды работ на | Экспертное |
| | -варить суп-гуляш; | практике | наблюдение |
| | - осветлять бульоны | | |
| | различными методами; | | |
| | - смешивать и доводить до | | |
| | готовности ингредиенты супа; | | |
| | - протирать основные продукты | | |
| | и ингредиенты супа в | | |
| | пюреобразную массу; | | |
| | - проваривать и доводить до | | |
| | нужной консистенции супы- | | |
| | пюре; | | |
| | - заправлять супы-пюре | | |
| | соусом, сливками, сливочным | | |
| | маслом; | | |
| | | | |

| | - томить овощные супы с | | |
|--------|-------------------------------|----------------|----------------|
| | крупами в горшочках; | | |
| | - готовить гарниры для | | |
| | сложных супов из мясной и | | |
| | рыбной кнельной массы, | | |
| | овощной массы; | | |
| | · | | |
| | - определять степень | | |
| | готовности сложных супов и их | | |
| | вкусовые качества; | | |
| | - определять | | |
| | органолептическим способом | | |
| | правильность приготовления | | |
| | сложных супов и их готовность | | |
| | для подачи; | | |
| | -готовить супы сложного | | |
| | ассортимента национальных | | |
| | кухонь (WS); | | |
| | - организовывать | | |
| | приготовление, оформление и | | |
| | презентацию супов сложного | | |
| | приготовления (ПС) | | |
| | Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | -приготовление супов | работа. | наблюдение и |
| | сложного ассортимента | | оценка |
| | | | результатов в |
| | | | соответствии с |
| | | | требованиями. |
| | | Практическая | Оценка |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценка |
| | | | результатов в |
| | | | соответствии с |
| | | | требованиями. |
| | | Виды работ на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| ПМ 2.3 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | – ассортимент, рецептуры, | тестирование. | результатов |
| | методы приготовления, | | 61% |
| | характеристика, требования к | | правильных |
| | качеству соусов сложного | | ответов. |
| | приготовления, в том числе | Собеседование. | |
| | авторских, региональных, | | Оценка |
| Í. | | | |

национальных кухонь; – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента; – основные критерии оценки качества заготовок для соусов, ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; коррекция цветовых оттенков; – варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; – виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при приготовлении; – правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности; правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - основные соусные предпочтения приготовления методы авторских региональных

Экспертное наблюдение и оценкарезульта тов в соответствии с требованиями*

| горячих соусов, соусов | | |
|-------------------------------------|---------------------|----------------|
| сложного ассортимента | | |
| национальных кухонь | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| - выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| использовать различные | puooru | оценка |
| методы приготовления соусов в | | результатов в |
| соответствии с заказом, | | соответствии с |
| способом обслуживания; | | требованиями. |
| - изменять рецептуру, выход | Практическая | Оценка |
| - · · · · | работа. | · |
| порции соусов в соответствии с | раоота. Экзамен. | результатов. |
| особенностями заказа, | Экзамен. | Экспертное |
| наличием сезонных видов | | наблюдение и |
| сырья, продуктов, | | оценка |
| региональными | | результатов в |
| особенностями; | | соответствии с |
| - рационально использовать | D ~ | требованиями. |
| продукты, полуфабрикаты; | Виды работ на | Экспертное |
| - закладывать продукты, | практике | наблюдение |
| подготовленные соусные | | |
| полуфабрикаты в определенной | | |
| последовательности с учетом | | |
| продолжительности их варки; | | |
| - соблюдать температурный и | | |
| временной режим варки | | |
| соусов; | | |
| - рассчитывать нормы закладки | | |
| загустителей для получения | | |
| соусов определенной | | |
| консистенции; | | |
| – изменять закладку продуктов | | |
| в соответствии с изменением | | |
| выхода соуса; | | |
| – определять | | |
| органолептическими | | |
| способами степень готовности | | |
| и качества сложных горячих | | |
| соусов; | | |
| определять блюда, | | |
| подходящие для подачи с | | |
| отдельными горячими соусами; | | |
| -готовить соусы сложного | | |
| ассортимента национальных | | |
| кухонь (WS)Организовывать | | |
| приготовление, оформление и | | |
| 1, T. F | | 1 |

| пристовления (ПС) - обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов; - проверать качество готовых соусов перед отпуском их па раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по бсюпасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранспии свежеприготовленых, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстстично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - хранспине горячих соусов сложного ассортимента: - хранспине соусов на раздаче Драктическая работа. Практическая работа. Практическая работа. Окспертное наблюдение и отсенка результатов. Окспертное наблюдение и отсенка | AN AD CHUM GAMADO ACTUACO A CT COMO CONTRA | | |
|---|--|--------------|--------------|
| обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов; - процерять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежепритотовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично унаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Опенка работа. Экзамен. Экспертное | презентацию соусов сложного | | |
| температурный режим при подаче горячих соусов; | • | | |
| подаче горячих соусов; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их па раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячим соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пишсвых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для траиспортирования Действия: - приготовленне горячих соусов сложного ассортимента: - хранепие соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая работа. Окспертное | • | | |
| - проверять качество готовых соусов перед отпуском их па раздачу; - портионировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозагоров, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хрансши свежеприготовленных, охлажденных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично улаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов; порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Опенка результатов. Экспертное | | | |
| соусов перед отпуском их на разлачу; | • • | | |
| раздачу; - порпионировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пипцевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейперы; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Лабораторная работа. Лабораторная результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка раздаче | <u> </u> | | |
| - поршющировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при храпсции свежеприготовленных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Лабораторная работа. Результатов в соответствии с требованиями. Опенка раздаче Практическая результатов. Экзамсн. Экспертное | | | |
| применением мерного ипвептаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопаспости готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопаспости пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейцеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов па раздаче Практическая результатов. Оценка работа Укспертное | | | |
| ипвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда слюжными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная работа. Лабораторная работа. Практическая результатов в соответствии с требованиями. Практическая работа. Оценка результатов. Окспертное | • • | | |
| соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обсспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов па раздаче Практическая работа. Оценка работа. Оденка работа. Окспертное | = = | | |
| безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранснии свежепритотовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - притотовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая результатов в соответствии с требованиями. Практическая результатов. Экспертное | | | |
| продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Экспертное | | | |
| - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная работа. Лабораторная работа. Лабораторная работа. Практическая результатов в соответствии с требованиями. Оценка разультатов. Экзамен. Экзамен. | безопасности готовой | | |
| сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Практическая работа. Экзамен. Экзамен. | продукции; | | |
| учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная работа. Лабораторная работа. Экспертное Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Практическая работа. Экзамен. Экспертное | - оформлять тарелку и блюда | | |
| безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Оценка результатов. Экзамен. Окспертное | сложными горячими соусами с | | |
| продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Оценка работа. Экзамен. Оденка | учетом требований к | | |
| - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Практическая работа. Экзамен. Экспертное | безопасности готовой | | |
| готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная работа. Экспертное Экспертное практическая работа. Оценка результатов. Экзамен. | продукции; | | |
| требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная работа. Экспертное работа. Практическая работа. Оценка результатов. Экзамен. | - охлаждать и замораживать | | |
| требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная работа. Экспертное работа. Практическая работа. Оценка результатов. Экзамен. | готовые соусы с учетом | | |
| пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная работа. Лабораторная работа. Экспертное Практическая работа. Оценка разультатов. Экзамен. | · · · | | |
| - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: Лабораторная работа. Экспертное наблюдение и оценка раздаче Лабораторная работа. Практическая работа. Практическая работа. Оценка разультатов. Экспертное | • | | |
| температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: Лабораторная работа. Экспертное наблюдение и оценка раздаче Лабораторная работа. Результатов в соответствии с требованиями. Практическая работа. Экзамен. Экспертное | | | |
| хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая работа. Экзамен. | _ | | |
| свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая результатов. Экзамен. Экспертное | | | |
| охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Лабораторная работа. Экспертное Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка работа. Экзамен. Экзамен. | • | | |
| сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая работа. Практическая работа. Экспертное | - | | |
| - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая результатов. Практическая результатов. Экспертное | • | | |
| требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая работа. Экспертное Виспертное Практическая результатов. Экзамен. | • • • | | |
| готовой продукции; -выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая результатов. Экспертное Практическая результатов. Экзамен. | | | |
| -выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая работа. Практическая разультатов. Экзамен. Экспертное | - | | |
| - эстетично упаковывать соусы для транспортирования Действия: - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая результатов. Практическая результатов. Экзамен. Экспертное | | | |
| для транспортирования Действия: приготовление горячих соусов сложного ассортимента: хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая работа. Практическая результатов. Экзамен. | _ | | |
| Действия: Лабораторная Экспертное - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: работа. наблюдение и оценка - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче результатов в соответствии с требованиями. Практическая работа. Оценка разультатов. Экзамен. Экспертное | • | | |
| - приготовление горячих соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. Практическая работа. Практическая работа. Экзамен. | | Лабораторная | Экспертное |
| соусов сложного ассортимента: - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче Практическая работа. разультатов. Экзамен. | | 1 1 | _ |
| - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче граздаче практическая работа. Раздамен. раздамен. результатов в соответствии с требованиями. Оценка работа. Раздамен. Экспертное | - | Pacora. | |
| порционирование соусов на раздаче соответствии с требованиями. Практическая работа. результатов. Экзамен. Экспертное | | | |
| раздаче требованиями. Практическая работа. результатов. Экзамен. Экспертное | * | | |
| Практическая Оценка работа. результатов. Экзамен. Экспертное | | | |
| работа. результатов. Экзамен. Экспертное | раздаче | Практинаская | _ |
| Экзамен. Экспертное | | _ | · |
| 1 | | | |
| наолюдение и | | экзамен. | - |
| | | | наолюдение и |

| | | | оценка |
|---------|--------------------------------|----------------|----------------|
| | | | результатов в |
| | | | соответствии с |
| | | | требованиями. |
| | | Виды работ на | Экспертное |
| | | _ | наблюдение |
| ПК 2.4 | 2 | практике | |
| 11K 2.4 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | – ассортимент, рецептуры, | тестирование. | результатов |
| | характеристика, требования к | | 61% |
| | качеству горячих блюд и | | правильных |
| | гарниров сложного | ~ ~ | ответов. |
| | ассортимента из овощей, | Собеседование. | |
| | грибов, в том числе авторских, | | Оценка |
| | региональных; | Экзамен | процесса. |
| | – правила выбора, требования к | | |
| | качеству основных продуктов и | | Экспертное |
| | дополнительных ингредиентов | | наблюдение и |
| | к ним, используемых для | | оценкарезульта |
| | приготовления горячих блюд и | | тов в |
| | гарниров сложного | | соответствии с |
| | ассортимента из овощей, | | требованиями* |
| | грибов; | | |
| | - методы приготовления | | |
| | сложных блюд из овощей и | | |
| | грибов; | | |
| | - варианты комбинирования | | |
| | различных способов | | |
| | приготовления блюд из овощей | | |
| | и грибов; | | |
| | - температурный режим и | | |
| | правила приготовления | | |
| | различных видов сложных | | |
| | блюд из овощей и грибов; | | |
| | - техника выполнения действий | | |
| | в соответствии с типом овощей | | |
| | и грибов, в том числе | | |
| | региональных и экзотических; | | |
| | - методы приготовления | | |
| | сложных блюд из овощей и | | |
| | грибов: овощного ризотто, | | |
| | картофеля Бек, мисо из | | |
| | овощей, лука-порея | | |
| | фаршированного, спагетти из | | |
| | кабачков, овощей в тесте, | | |
| | огурцов жареных, овощей | | |
| | от урцов жареных, овощей | | |

томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных; - органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов; - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа;
- требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования;
- основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и

| | | T | T |
|-------------|-------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| | дополнительных ингредиентов | | |
| | с учетом сезонности, | | |
| | региональных особенностей: | | |
| | - ассортимент и цены на | | |
| | сложные горячие блюда и | | |
| | гарниры из овощей, грибов, | | |
| | круп, бобовых, макаронных | | |
| | изделий разнообразного | | |
| | ассортимента на день принятия | | |
| | платежей; | | |
| | - правила торговли; | | |
| | - виды оплаты по платежам; | | |
| | - виды и характеристика | | |
| | контрольно- кассовых машин; | | |
| | - виды и правила | | |
| | осуществления кассовых | | |
| | операций; | | |
| | - правила и порядок расчета | | |
| | потребителей при оплате | | |
| | наличными деньгами, при | | |
| | безналичной форме оплаты; | | |
| | - правила поведения, степень | | |
| | ответственности за | | |
| | правильность расчетов с | | |
| | потребителями; | | |
| | - правила общения с | | |
| | потребителями; | | |
| | - базовый словарный запас на | | |
| | иностранном языке; | | |
| | - техника общения, | | |
| | ориентированная на | | |
| | потребителя | | |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | - выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| | использовать различные | | оценка |
| | методы приготовления горячих | | результатов в |
| | блюд и гарниров сложного | | соответствии с |
| | ассортимента из овощей, | | требованиями. |
| | грибов в соответствии с | Практическая | Оценка |
| | заказом, способом | работа. | результатов. |
| | обслуживания; | Экзамен. | Экспертное |
| | - изменять рецептуру, выход | | наблюдение и |
| | порции в соответствии с | | оценка |
| | особенностями заказа, | | результатов в |
| | наличием сезонных видов | | соответствии с |
| | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |

| сырья, продуктов, | | требованиями. |
|--------------------------------|---------------|---------------|
| региональными | Виды работ на | Экспертное |
| особенностями; | практике | наблюдение |
| - выбирать, применять | 1 | ,, |
| комбинировать различные | | |
| способы приготовления блюд и | | |
| из овощей и грибов с учетом | | |
| заказа: | | |
| - бланшировать артишоки; | | |
| - варить овощи в вакууме; | | |
| - припускать сырые овощи с | | |
| постепенным добавлением | | |
| жидкости; | | |
| · | | |
| - протирать припущенные | | |
| овощи и смешивать с | | |
| дополнительными | | |
| ингредиентами; | | |
| - взбивать горячую овощную | | |
| Maccy; | | |
| - отсаживать овощную массу из | | |
| кондитерского мешка и | | |
| запекать изделия до | | |
| образования золотистой | | |
| корочки; | | |
| - варить на пару | | |
| фаршированные овощи; | | |
| - формовать, панировать и | | |
| жарить во фритюре шарики и | | |
| брусочки из овощной массы; | | |
| - жарить овощи в воке; | | |
| - жарить овощи в жидком тесте | | |
| во фритюре; | | |
| - варить на пару и запекать в | | |
| формах пудинги/мусс ы из | | |
| овощей; | | |
| - готовить овощные рулеты; | | |
| - томить овощи в горшочке; | | |
| - производить холодное и | | |
| горячее копчение овощей; | | |
| - готовить экзотические и | | |
| редкие виды овощей и грибов | | |
| методом паровой конвекции; | | |
| - затягивать блюда из овощей и | | |
| грибов сливками; | | |
| - комбинировать различные | | |

способы приготовления овощей и грибов; - определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. -готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных (WS)Организовывать кухонь приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из грибов овошей, сложного приготовления (ПС.); -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; -доводить до вкуса, нужной консистенции;

- рассчитывать соотношение

жидкости и основного

продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления: -организовывать и проводить приготовление блюд с проростками. (ФК) Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS); -организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС.); - проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности

| WWW.ADV.W. WA A WW.W.ADV. | | |
|---|--------------|------------|
| пищевых продуктов; | | |
| - хранить | | |
| свежеприготовленные, | | |
| охлажденные и замороженные | | |
| сложные блюда, и гарниры из | | |
| овощей, грибов, круп, бобовых, | | |
| макаронных изделий; | | |
| - разогревать сложные блюда и | | |
| гарниры из овощей, грибов, | | |
| круп, бобовых, макаронных | | |
| изделий с учетом требований к | | |
| безопасности готовой | | |
| продукции; | | |
| - выбирать контейнеры, | | |
| эстетично упаковывать на | | |
| вынос, для транспортирования; | | |
| - рассчитывать стоимость; | | |
| - вести учет реализованных | | |
| горячих сложных блюд и | | |
| гарниров из овощей, грибов, | | |
| круп, бобовых, макаронных | | |
| изделий сложного | | |
| ассортимента; | | |
| - пользоваться контрольно- | | |
| кассовыми машинами при | | |
| оформлении платежей; | | |
| принимать оплату наличными | | |
| деньгами; принимать и | | |
| оформлять безналичные | | |
| платежи; | | |
| - составлять отчет по | | |
| | | |
| платежам; | | |
| поддерживать визуальный контакт с потребителем; | | |
| - | | |
| - владеть профессиональной | | |
| терминологией; | | |
| - консультировать | | |
| потребителей, оказывать им | | |
| помощь в выборе сложных | | |
| горячих блюд и гарниров из | | |
| овощей, грибов, круп, бобовых, | | |
| макаронных изделий; | | |
| - разрешать проблемы в рамках | | |
| своей компетенции | | |
| Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | | |

| | | | 6 |
|----------|--|----------------|----------------|
| | - приготовление горячих блюд | работа. | наблюдение и |
| | и гарниров сложного | | оценка |
| | ассортимента из овощей, | | результатов в |
| | грибов; | | соответствии с |
| | -приготовление блюд и | | требованиями. |
| | гарниров из круп, бобовых, | Практическая | Оценка |
| | макаронных изделий сложного | работа. | результатов. |
| | ассортимента; | Экзамен. | Экспертное |
| | -хранение и отпуск блюд и | | наблюдение и |
| | гарниров из овощей, грибов, | | оценка |
| | круп, бобовых, макаронных | | результатов в |
| | изделий сложного | | соответствии с |
| | ассортимента; | | требованиями. |
| | -ведение расчетов с | Виды работ на | Экспертное |
| | потребителями при отпуске | практике | наблюдение |
| | продукции на вынос; | • | |
| | взаимодействие с | | |
| | потребителями при отпуске | | |
| | продукции с прилавка/раздачи | | |
| ПК 2.5 | Знания: | Письменное | Оценка |
| 1110 210 | - ассортимент, рецептуры, | тестирование. | результатов |
| | методы приготовления, | тестирование. | 61% |
| | характеристика, требования к | | правильных |
| | качеству блюд сложного | | ответов. |
| | ассортимента из яиц; | Собеседование. | ответов. |
| | - правила их выбора с учетом | Соосседование. | Оценка |
| | потребностей различных | Экзамен | процесса. |
| | категорий потребителей, | Экзамен | процесса. |
| | | | Drawwan |
| | видов и форм обслуживания; | | Экспертное |
| | - кулинарных свойств | | наблюдение и |
| | основного продукта; | | оценкарезульта |
| | - виды, назначение и правила | | TOB B |
| | безопасной эксплуатации | | соответствии с |
| | оборудования, инвентаря | | требованиями* |
| | инструментов; | | |
| | - нормы, правила | | |
| | взаимозаменяемости и свежих | | |
| | яиц и яичного порошка; | | |
| | – ассортимент, рецептуры, | | |
| | вхарактеристика, требования к | | |
| | | | |
| | качеству блюд из творога, сыра | | |
| | | | |
| | качеству блюд из творога, сыра | | |
| | качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления, в том | | |

содержанию жира, консистенции и созреванию; - классификацию творога по содержанию жира; - основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров; - требования к качеству различных видов сыров, творога; - правила хранения различных видов сыров и творога; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам; - основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира; - особенности приготовления блюд из творога, сыра; - варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; - правила взаимозаменяемости продуктов; - актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей; - основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки; - требования к качеству

основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; - методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного

ассортимента;

| į į | | |
|---|--------------|----------------|
| - требования к безопасности | | |
| хранения горячих блюд из яиц, | | |
| творога, сыра, муки сложного | | |
| ассортимента; | | |
| - правила маркирования | | |
| упакованных горячих блюд из | | |
| яиц, творога, сыра, муки | | |
| сложного ассортимента, | | |
| - правила заполнения этикеток; | | |
| - ассортимент и цены | | |
| нагорячих блюд из яиц, | | |
| творога, сыра, муки сложного | | |
| ассортимента на день принятия | | |
| платежей; | | |
| - правила торговли; | | |
| - виды оплаты по платежам; | | |
| виды и характеристика | | |
| контрольно- кассовых машин; | | |
| - виды и правила | | |
| осуществления кассовых | | |
| операций; | | |
| - правила и порядок расчета | | |
| потребителей при оплате | | |
| | | |
| наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; | | |
| 1 | | |
| - правила поведения, степень | | |
| ответственности за | | |
| правильность расчетов с | | |
| потребителями; | | |
| - правила общения с | | |
| потребителями; | | |
| - базовый словарный запас на | | |
| иностранном языке; | | |
| - техника общения, | | |
| ориентированная на | | |
| потребителя | | |
| | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| -выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| использовать различные | L | оценка |
| методы приготовления | | результатов в |
| сложных горячих блюд из яиц | | соответствии с |
| в соответствии с заказом, | | требованиями. |
| способом обслуживания; | Практическая | Оценка |
| спосооом оослуживания, | практическая | Оценка |

| -изменять рецептуру, выход | работа. | результатов. |
|-------------------------------|---------------|----------------|
| порции в соответствии с | Экзамен. | Экспертное |
| особенностями заказа, | | наблюдение и |
| наличием сезонных видов | | оценка |
| сырья, продуктов, | | результатов в |
| региональными | | соответствии с |
| особенностями; | | требованиями. |
| -варить яйца в скорлупе (до | Виды работ на | Экспертное |
| различной степени готовности) | практике | наблюдение |
| и без; | | |
| -готовить на пару; | | |
| -жарить основным способом и | | |
| с добавлением других | | |
| ингредиентов; | | |
| -жарить на плоской | | |
| поверхности; | | |
| -жарить; | | |
| -фаршировать, запекать; | | |
| -определять степень | | |
| готовности блюд из яиц; | | |
| -доводить до вкуса; | | |
| -выбирать оборудование, | | |
| производственный инвентарь, | | |
| посуду, инструменты в | | |
| соответствии со способом | | |
| приготовления; | | |
| -проводить приготовление | | |
| сложных вегетарианских | | |
| закусок (ово- | | |
| лактовегетарианских) (WS) | | |
| Готовить блюда из яиц | | |
| сложного ассортимента | | |
| национальных кухонь (WS) | | |
| Организовывать | | |
| приготовление, оформление и | | |
| презентацию блюд из яиц | | |
| сложного ассортимента | | |
| (ПС.); | | |
| -изменять рецептуру, выход | | |
| порции блюд из творога, сыра | | |
| сложного ассортимента в | | |
| соответствии с особенностями | | |
| заказа, региональными | | |
| особенностями; | | |
| - выбирать, комбинировать, | | |
| | | |

использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом,с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; -формовать изделия из творога; -жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; -нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; -жарить сыр основным способом; -взбивать измельченный сыр в сырную массу; -формовать из сырной массы шарики; -панировать и жарить во фритюре шарики из сырной массы; -расплавлять сыр для приготовления жидкого фондю; -обмакивать в жидкое фондю из сыра гренки, овощи и грибы; -варить измельченный сыр на «водяной бане» с непрерывным помешиванием; -производить холодное и горячее копчение сыра; -жарить на плоской поверхности; -жарить, запекать на гриле; -определять степень готовности блюд из творога, сыра; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом

приготовления; -готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS) Организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС.) -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки в соответствии с заказом: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания, раскатывания/растягивания теста; -формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде; -готовить мучные блюда из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, блинов гурьевских, пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, хачапури, листовых (больших праздничных) пирогов, мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы, штруделей с фаршами и сладкими начинками; -владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов; -охлаждать и замораживать

| TAOTA W WATER WATER WATER | | |
|-------------------------------|---|---|
| тесто и изделия из теста с | | |
| фаршами; | | |
| -подготавливать продукты для | | |
| пиццы; | | |
| - раскатывать тесто; | | |
| - нарезать лапшу домашнюю | | |
| вручную и механизированным | | |
| способом; | | |
| - жарить на сковороде, на | | |
| плоской поверхности | | |
| блинчики, блины, оладьи; | | |
| -выпекать, варить в воде и на | | |
| пару изделия из теста; | | |
| - жарить в большом количестве | | |
| жира; | | |
| -жарить после | | |
| предварительного отваривания | | |
| изделий из теста; | | |
| -соблюдать режим выпечки | | |
| сложных изделий из теста | | |
| (время, температура, | | |
| влажность); | | |
| -использовать | | |
| органолептические способы | | |
| определения степени | | |
| готовности и качества мучных | | |
| блюд из разных видов муки и | | |
| сложных изделий из теста; | | |
| -разогревать в СВЧ готовые | | |
| мучные изделия; | | |
| -выбирать оборудование, | | |
| производственный инвентарь, | | |
| посуду, инструменты в | | |
| соответствии со способом | | |
| приготовления; | | |
| -готовить горячие блюда | | |
| сложной технологии из муки | | |
| национальных кухонь (WS) | | |
| Организовывать | | |
| приготовление, оформление и | | |
| презентацию горячих блюд | | |
| сложной технологии из муки | | |
| (ПС.) | | |
| -проверять качество готовых | | |
| блюд перед отпуском, | | |
| | ı | 1 |

упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом - рассчитывать стоимость; -вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей;

| | принимать оплату наличными | | |
|----------|--------------------------------|---------------|----------------|
| | деньгами; принимать и | | |
| | оформлять; безналичные | | |
| | платежи; | | |
| | -составлять отчет по платежам; | | |
| | -поддерживать визуальный | | |
| | контакт с потребителем; | | |
| | -владеть профессиональной | | |
| | терминологией; | | |
| | -консультировать | | |
| | потребителей, оказывать им | | |
| | помощь в выборе горячих блюд | | |
| | из яиц, творога, сыра, муки | | |
| | сложного ассортимента; | | |
| | -разрешать проблемы в рамках | | |
| | своей компетенции | | |
| | Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | - приготовление сложных | работа. | наблюдение и |
| | горячих блюд из яиц; | | оценка |
| | - приготовление горячих блюд | | результатов в |
| | из творога, сыра сложного | | соответствии с |
| | ассортимента с учетом | | требованиями. |
| | потребностей различных | Практическая | Оценка |
| | категорий потребителей, видов | работа. | результатов. |
| | и форм обслуживания; | Экзамен. | Экспертное |
| | - приготовление горячих блюд | | наблюдение и |
| | сложной технологии из муки; | | оценка |
| | - хранение, отпуск горячих | | результатов в |
| | блюд из яиц, творога, сыра, | | соответствии с |
| | муки сложного ассортимента | | требованиями. |
| | из яиц, творога, сыра, муки с | Виды работ на | Экспертное |
| | учетом потребностей | практике | наблюдение |
| | различных категорий | 1 | |
| | потребителей, видов и форм | | |
| | обслуживания; | | |
| | - ведение расчетов с | | |
| | потребителями при отпуске | | |
| | продукции на вынос; | | |
| | взаимодействие с | | |
| | потребителями при отпуске | | |
| | продукции с прилавка/раздачи | | |
| ПК 2.6 | Знания: | Письменное | Оценка |
| 111. 2.0 | - методы приготовления | тестирование. | результатов |
| | горячих блюд из рыбы, | тестирование. | 61% |
| | нерыбного водного сырья, в | | |
| | перыопого водного сырья, в | | правильных |

том числе региональных и ответов. Собеседование. авторских, правила их выбора в Оценка соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и Экзамен процесса. нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила Экспертное наблюдение и безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря оценка инструментов; результатов в - требования к качеству, соответствии с температура подачи горячих требованиями* блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

| accontinuelita: | | |
|--------------------------------|--------------|---------------|
| ассортимента; | | |
| - правила разогревания, | | |
| - правила охлаждения, | | |
| замораживания и хранения | | |
| готовых горячих блюд из | | |
| рыбы, нерыбного водного | | |
| сырья сложного ассортимента; | | |
| - требования к безопасности | | |
| хранения готовых горячих | | |
| блюд из рыбы, нерыбного | | |
| водного сырья сложного | | |
| ассортимента; | | |
| - правила маркирования | | |
| упакованных блюд из рыбы, | | |
| нерыбного водного сырья; | | |
| - правила заполнения этикеток; | | |
| блюда из рыбы, нерыбного | | |
| водного сырья сложного | | |
| ассортимента на день; | | |
| - принятия платежей; | | |
| - виды оплаты по платежам; | | |
| - виды и характеристика | | |
| контрольно-кассовых машин; | | |
| - виды и правила | | |
| осуществления кассовых | | |
| операций; | | |
| - правила и порядок расчета | | |
| потребителей при оплате | | |
| наличными деньгами, при | | |
| безналичной форме оплаты; | | |
| - правила поведения, степень | | |
| ответственности за | | |
| правильность расчетов с | | |
| потребителями; | | |
| - правила общения с | | |
| потребителями; | | |
| - базовый словарный запас на | | |
| иностранном языке; | | |
| - техника общения, | | |
| ориентированная на | | |
| потребителя | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| - изменять рецептуру, выход | работа. | наблюдение и |
| порции блюд из рыбы, | - | оценка |
| нерыбного водного сырья в | | результатов в |
| 1 | | 1 / |

соответствии с соответствии с заказом. требованиями. наличием сезонных видов Практическая Оценка сырья, продуктов, региональными работа. результатов. особенностями; Экзамен. Экспертное - выбирать, применять наблюдение и комбинировать различные оценка способы приготовления результатов в горячих блюд из рыбы, соответствии с нерыбного водного сырья в требованиями. Виды работ на соответствии с заказом, Экспертное способом обслуживания: практике наблюдение - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - комбинировать различные

способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, - определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS); -организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента $(\Pi C.);$ - проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы,

нерыбного водного сырья с

учетом требований к

| безопасности пищевых | | ! |
|---|--------------|----------------|
| | | |
| продуктов; | | |
| - хранить | | |
| свежеприготовленные, | | |
| охлажденные и замороженные | | |
| блюда из рыбы, нерыбного | | |
| водного сырья; | | |
| - разогревать блюда из рыбы, | | |
| нерыбного водного сырья с | | |
| учетом требований к | | |
| безопасности готовой | | |
| продукции; | | |
| - выбирать контейнеры, | | |
| эстетично упаковывать на | | |
| вынос, для транспортирования; | | |
| - рассчитывать стоимость; | | |
| - вести учет реализованных | | |
| горячих блюд из рыбы, | | |
| нерыбного водного сырья | | |
| сложного ассортимента; | | |
| - пользоваться контрольно- | | |
| кассовыми машинами при | | |
| оформлении платежей, | | |
| принимать оплату наличными | | |
| деньгами, принимать и | | |
| оформлять безналичные | | |
| платежи, составлять отчет по | | |
| платежам; | | |
| - поддерживать визуальный | | |
| контакт с потребителем; | | |
| - владеть профессиональной | | |
| терминологией; | | |
| - консультировать | | |
| потребителей, оказывать им | | |
| попреоителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд | | |
| | | |
| из рыбы, нерыбного водного | | |
| сырья; | | |
| - разрешать проблемы в рамках | | |
| своей компетенции | Побольны | D-10-7-1 |
| Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| - приготовление горячих блюд | работа. | наблюдение и |
| из рыбы, нерыбного водного | | оценка |
| сырья сложного ассортимента; | | результатов в |
| - хранение, отпуск горячих | | соответствии с |
| блюд из рыбы, нерыбного | | требованиями. |
| | | |

| | водного сырья сложного | Практическая | Оценка |
|--------|-------------------------------|----------------|----------------|
| | ассортимента; | работа. | результатов. |
| | - ведение расчетов с | Экзамен. | Экспертное |
| | потребителями при отпуске | OKSUMOII. | наблюдение и |
| | продукции на вынос; | | оценка |
| | взаимодействие с | | результатов в |
| | потребителями при отпуске | | соответствии с |
| | продукции с прилавка/раздачи | | требованиями. |
| | продукции с прилавка/раздачи | Виды работ на | Экспертное |
| | | - | наблюдение |
| ПИ 2.7 | 2 | практике | |
| ПК 2.7 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | - ассортимент, рецептуры, | тестирование. | результатов |
| | характеристика, требования к | | 61% |
| | качеству горячих блюд, | | правильных |
| | кулинарных изделий, закусок | | ответов. |
| | из мяса, домашней птицы, дичи | Собеседование. | |
| | и кролика сложного | | Оценка |
| | ассортимента, в том числе | Экзамен | процесса. |
| | авторских, региональных; | | |
| | - правила выбора основных | | Экспертное |
| | продуктов и дополнительных | | наблюдение и |
| | ингредиентов с учетом их | | оценкарезульта |
| | сочетаемости, | | TOB B |
| | взаимозаменяемости; | | соответствии с |
| | - характеристика региональных | | требованиями* |
| | видов сырья, продуктов; | | |
| | - нормы взаимозаменяемости | | |
| | сырья и продуктов; | | |
| | - традиционные и современные | | |
| | методы приготовления горячих | | |
| | блюд из мяса, домашней | | |
| | птицы, дичи, кролика, правила | | |
| | их выбора с учетом заказа, | | |
| | кулинарных свойств | | |
| | продуктов; | | |
| | - виды, назначение и правила | | |
| | безопасной эксплуатации | | |
| | оборудования, инвентаря | | |
| | инструментов; | | |
| | - органолептические способы | | |
| | определения готовности; | | |
| | - ассортимент пряностей, | | |
| | приправ, используемых при | | |
| | приготовлении горячих блюд, | | |
| 1 | 1 1 | | |

из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;

- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
- техника порционирования;
- варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

| | 000000000000000000000000000000000000000 | | |
|----------|--|--------------|---|
| | ассортимента; | | |
| | - правила маркирования | | |
| | упакованных блюд из мяса, | | |
| | домашней птицы, дичи, | | |
| | кролика, правила заполнения | | |
| | этикеток; | | |
| | - ассортимент и цены на | | |
| | горячие блюда из мяса, | | |
| | домашней птицы, дичи, | | |
| | кролика сложного | | |
| | ассортимента на день принятия | | |
| | платежей; | | |
| | - правила торговли; виды | | |
| | оплаты по платежам; | | |
| | виды и характеристика | | |
| | контрольно- кассовых машин; | | |
| | виды и правила осуществления | | |
| | кассовых операций; | | |
| | - правила и порядок расчета | | |
| | потребителей при оплате | | |
| | наличными деньгами, при | | |
| | безналичной форме оплаты; | | |
| | - правила поведения, степень | | |
| | ответственности за | | |
| | | | |
| | правильность расчетов с потребителями; | | |
| | 1 | | |
| | - правила общения с | | |
| | потребителями; | | |
| | - базовый словарный запас на | | |
| | иностранном языке; | | |
| | - техника общения, | | |
| | ориентированная на | | |
| | потребителя | | |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | - выбирать, применять | работа. | наблюдение и |
| | комбинировать различные | | оценка |
| | способы приготовления | | результатов в |
| | горячих блюд, кулинарных | | соответствии с |
| | изделий, закусок из мяса, | | требованиями. |
| | домашней птицы, дичи, | Практическая | Оценка |
| | кролика в соответствии с | работа. | результатов. |
| | заказом, их вида и кулинарных | Экзамен. | Экспертное |
| | свойств; | | наблюдение и |
| | -варить мясо, мясные | | оценка |
| | продукты, подготовленные | | результатов в |
| <u>L</u> | <u> * '* </u> | L | <u> * </u> |

| тушки домашней птицы, дичи | | соответствии с |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| основным способом, методом | | требованиями. |
| сю-вид; | Виды работ на | Экспертное |
| - варить изделия из мясной | практике | наблюдение |
| • | практикс | наолюдение |
| котлетной массы, котлетной | | |
| массы из домашней птицы на | | |
| пару; | | |
| - припускать мясо, мясные | | |
| продукты, птицу порционными | | |
| кусками, изделия из котлетной | | |
| массы в небольшом количестве | | |
| жидкости и на пару; | | |
| - жарить мясо крупным куском, | | |
| подготовленные тушки птицы, | | |
| дичи, кролика целиком; | | |
| - жарить порционные куски | | |
| мяса, мясных продуктов, | | |
| домашней птицы, дичи, | | |
| кролика, изделия из котлетной | | |
| массы основным способом, во | | |
| фритюре; | | |
| - жарить порционные куски | | |
| мяса, мясных продуктов, | | |
| домашней птицы, дичи, | | |
| кролика, изделия из котлетной, | | |
| натуральной рублей массы на | | |
| решетке гриля и плоской | | |
| поверхности; | | |
| - жарить мясо, домашнюю | | |
| птицу, кролика мелкими | | |
| кусками; | | |
| - жарить пластованные тушки | | |
| птицы под прессом; | | |
| - жарить на шпажках, на | | |
| вертеле над огнем, на гриле; | | |
| - тушить мясо крупным, | | |
| порционным и мелкими | | |
| кусками гарниром и без; | | |
| - запекать мясо, мясные | | |
| продукты, домашнюю птицу, | | |
| дичь, кролика в сыром виде и | | |
| после предварительной варки, | | |
| тушения, обжаривания с | | |
| гарниром, соусом и без; | | |
| - бланшировать, отваривать | | |
| оланшировать, отваривать | | |

мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS); -организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС.); - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру

подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; - пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; - консультировать

| | потребителей, оказывать им | | |
|--------|---|---------------|---|
| | <u> </u> | | |
| | помощь в выборе горячих блюд | | |
| | из мяса, домашней птицы, | | |
| | дичи, кролика; | | |
| | - разрешать проблемы в рамках | | |
| | своей компетенции | п.с | |
| | Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | -приготовление горячих блюд, | работа. | наблюдение и |
| | кулинарных изделий, закусок | | оценка |
| | из мяса, мясных продуктов, | | результатов в |
| | домашней птицы, дичи, | | соответствии с |
| | кролика; | | требованиями. |
| | - хранение, отпуск горячих | Практическая | Оценка |
| | блюд, кулинарных изделий, | работа. | результатов. |
| | закусок из мяса, мясных | Экзамен. | Экспертное |
| | продуктов, домашней птицы, | | наблюдение и |
| | дичи, кролика сложного | | оценка |
| | ассортимента; | | результатов в |
| | - ведение расчетов с | | соответствии с |
| | потребителями при отпуске | | требованиями. |
| | продукции на вынос; | Виды работ на | Экспертное |
| | взаимодействие с | практике | наблюдение |
| | потребителями при отпуске | _ | |
| | продукции с прилавка/раздачи | | |
| ПК 2.8 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | - наиболее популярные в | тестирование. | результатов |
| | регионе традиционные и | _ | 61% |
| | современные технологии | | правильных |
| | приготовления ежедневных и | | ответов. |
| | праздничных блюд (холодных | Собеседование | |
| | и горячих) с использованием | | Оценка |
| | | | |
| | разнообразных продуктов. | Экзамен | процесса. |
| | разнообразных продуктов. | Экзамен | процесса. |
| | - новые высокотехнологичные | Экзамен | _ |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для | Экзамен | Экспертное |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд | Экзамен | Экспертное наблюдение и |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления блюд: использование низких | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |

- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд;
- принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;
- особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;
- теория совместимости продуктов;
- теория кулинарного декора; способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;
- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;
- особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;
- принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;
- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;
- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;
- принципы создания образа блюда;
- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).
- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно

декорированных тарелках; - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; -принципы организации проработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд: - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов в программе Excel; - способы привлечения

внимания гостей к блюдам в

- базовый словарный запас на

-правила общения с потребителями;

меню;

| T | | T |
|-------------------------------|---------------|----------------|
| иностранном языке; | | |
| - техника общения, | | |
| ориентированная на | | |
| потребителя; | | |
| - тенденции ресторанной моды | | |
| в области меню и блюд; | | |
| - методы совершенствования | | |
| рецептур; | | |
| - примеры успешных блюд, | | |
| приемлемых с кулинарной и | | |
| коммерческой точек зрения, | | |
| ресторанов с разной ценовой | | |
| категорией и типом кухни в | | |
| регионе | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| - проводить анализ профиля и | работа. | наблюдение и |
| концепции организации | | оценка |
| питания, ее ценовой и | | результатов в |
| ассортиментной политики; | | соответствии с |
| - проводить анализ | | требованиями. |
| потребительских | Практическая | Оценка |
| предпочтений, рецептур | работа. | результатов. |
| конкурирующих и наиболее | Экзамен. | Экспертное |
| популярных организаций | | наблюдение и |
| питания в различных сегментах | | оценка |
| ресторанного бизнеса; | | результатов в |
| - проводить анализ | | соответствии с |
| возможностей организации | | требованиями. |
| питания в области применения | Виды работ на | Экспертное |
| сложных, инновационных | практике | наблюдение |
| методов приготовления; | _ | |
| - использования новейших | | |
| видов оборудования, новых | | |
| видов сырья и продуктов, | | |
| региональных видов сырья и | | |
| продуктов, технического | | |
| оснащения, | | |
| квалификации поваров; | | |
| - определение выхода порции | | |
| форме, методу и способу | | |
| обслуживания; | | |
| - определение соответствия | | |
| оформления способу подачи; | | |
| - подбирать тип и количество | | |
| продуктов пряностей и приправ | | |
| LWarres mbarren a abamban | | |

для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции; - подбирать соус и гарнир к блюду; - организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; - декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда; - выбирать посуду для подачи блюда; - анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо; - изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; - рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую

- изменять закладку продуктов

ценность блюда;

в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе Excel; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур; - анализировать спрос на новые блюда; - использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира

| | и соуса, замена в рецептуре | | |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------------|
| | сырья, продуктов на сезонные, | | |
| | региональные с целью | | |
| | удешевления стоимости и т.д. | | |
| | Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | -поиск, выбор и использование | работа. | наблюдение и |
| | информации в области | pa001a. | оценка |
| | разработки, адаптации | | |
| | рецептур горячих блюд, | | результатов в соответствии с |
| | кулинарных изделий, закусок, в | | |
| | , , | Произвидомод | требованиями. |
| | том числе авторских, | Практическая | Оценка |
| | брендовых, региональных с | работа. | результатов. |
| | учетом потребностей | Экзамен. | Экспертное |
| | различных категорий | | наблюдение и |
| | потребителей; | | оценка |
| | - разработка, адаптация | | результатов в |
| | рецептур горячих блюд, | | соответствии с |
| | кулинарных изделий, закусок, в | D 6 | требованиями. |
| | том числе авторских, | Виды работ на | Экспертное |
| | брендовых, региональных с | практике | наблюдение |
| | учетом потребностей | | |
| | различных категорий | | |
| | потребителей; | | |
| | -ведение расчетов, | | |
| | необходимых при разработке, | | |
| | адаптации рецептур горячих | | |
| | блюд, кулинарных изделий, | | |
| | закусок, в том числе авторских, | | |
| | брендовых, региональных; | | |
| | разработка документации на | | |
| | новые горячие блюда, | | |
| | кулинарные изделия, закуски, в | | |
| | том числе авторские, | | |
| | брендовые, региональные; | | |
| | - презентация новых горячих | | |
| | блюд, кулинарных изделий, | | |
| | закусок, в том числе авторских, | | |
| | брендовых, региональных; | | |
| | - совершенствование рецептур | | |
| | горячих блюд, кулинарных | | |
| | изделий, закусок, в том числе | | |
| | авторских, брендовых, | | |
| | региональных | | |
| Организация и процесс | ы приготовления горячих блюд, п | кулинарных изделі | ий. закусок — — |

Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь

| ПК 1 | Знания: | Письменное | Оценка |
|------|------------------------------|---------------|----------------|
| | - примерные нормы выхода | тестирование. | результатов |
| | горячих блюд, кулинарных | | 61% |
| | изделий, закусок сложного | | правильных |
| | ассортимента блюд | | ответов. |
| | национальных кухонь; | Собеседование | |
| | - методы приготовления | | Оценка |
| | горячих блюд, кулинарных | | процесса. |
| | изделий, закусок сложного | Экзамен | |
| | ассортимента блюд | | Экспертное |
| | национальных кухонь, | | наблюдение и |
| | - температурный режим и | | оценка |
| | правила приготовления для | | результатов в |
| | разных типов горячих блюд, | | соответствии |
| | кулинарных изделий, закусок | | с требованиями |
| | сложного ассортимента блюд | | |
| | национальных кухонь; | | |
| | - варианты сочетания | | |
| | основных продуктов с другими | | |
| | ингредиентами для создания | | |
| | горячих блюд, кулинарных | | |
| | изделий, закусок сложного | | |
| | ассортимента блюд | | |
| | национальных кухонь; | | |
| | - варианты подбора пряностей | | |
| | и приправ при приготовлении | | |
| | горячих блюд, кулинарных | | |
| | изделий, закусок сложного | | |
| | ассортимента блюд | | |
| | национальных кухонь | | |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | - выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| | использовать различные | | оценка |
| | методы приготовления горячих | | результатов в |
| | блюд, кулинарных изделий, | | соответствии |
| | закусок сложного | | c |
| | ассортимента блюд | Практическая | требованиями. |
| | национальных кухонь в | работа. | Оценка |
| | соответствии с заказом, | Экзамен. | результатов. |
| | способом обслуживания; | | Экспертное |
| | - изменять рецептуру, выход | | наблюдение и |
| | порции супа в соответствии с | | оценка |
| | особенностями заказа, | | результатов в |
| | наличием сезонных видов | | соответствии |
| | сырья, продуктов, | Виды работ на | C |

| региональными | практике | требованиями. |
|------------------------------|--------------------------------------|---|
| особенностями; | приктике | Экспертное |
| | | - |
| - определять степень | | наблюдение |
| готовности сложных горячих | | |
| блюд, кулинарных изделий, | | |
| закусок сложного | | |
| ассортимента блюд | | |
| национальных кухонь и их | | |
| вкусовые качества; | | |
| - определять | | |
| органолептическим способом | | |
| правильность приготовления | | |
| горячих блюд, кулинарных | | |
| изделий, закусок сложного | | |
| ассортимента блюд | | |
| национальных кухонь и их | | |
| готовность для подачи | | |
| Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| -приготовление горячих блюд, | работа. | наблюдение и |
| кулинарных изделий, закусок | | оценка |
| сложного ассортимента блюд | | результатов в |
| 1 | | 1 2 |
| национальных кухонь | | соответствии |
| национальных кухонь | | соответствии |
| национальных кухонь | Практическая | c |
| национальных кухонь | Практическая работа. | с требованиями. |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка |
| национальных кухонь | - | с требованиями. Оценка результатов. |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в |
| национальных кухонь | работа. Экзамен. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии |
| национальных кухонь | работа. Экзамен. Виды работ на | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| национальных кухонь | работа. Экзамен. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| национальных кухонь | работа. Экзамен. Виды работ на | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Профессиональ | | | |
|----------------------|-----------------------------------|---------------|--------------------|
| ные и общие | Оцениваемые знания и умения, | | |
| компетенции, | действия | Методы | Критерии оценки |
| · | денствия | оценки | критерии оценки |
| формируемые в | | | |
| рамках модуля ОК 01. | 2 | П | 0 |
| | Знания | Письменное | Оценка процесса. |
| Выбирать | - актуальный профессиональный и | тестирование | 61%правильных |
| способы | социальный контекст, в котором | | ответов |
| решения задач | приходится работать и жить; | | |
| профессиональн | - основные источники информации | Собеседование | Оценка результатов |
| ой деятельности, | и ресурсы для решения задач и | | |
| применительно к | проблем в профессиональном и/или | | |
| различным | социальном контексте; | Экзамен | Экспертное |
| контекстам | - алгоритмы выполнения работ в | | наблюдение и |
| | профессиональной и смежных | | оценка результатов |
| | областях; | | в соответствии с |
| | - методы работы в | | требованиями |
| | профессиональной и смежных | | |
| | сферах; | | |
| | - структура плана для решения | | |
| | задач; | | |
| | - порядок оценки результатов | | |
| | решения задач профессиональной | | |
| | деятельности | | |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | - распознавать задачу и/или | работа. | наблюдение и |
| | проблему в профессиональном | Passian | оценкарезультатов |
| | и/или социальном контексте; | | в соответствии с |
| | - анализировать задачу и/или | | требованиями. |
| | проблему и выделять её составные | Практическая | Оценка |
| | части; | работа. | |
| | , | Экзамен. | результатов. |
| | - правильно выявлять и эффективно | Экзамен. | Эконортио |
| | искать информацию, необходимую | | Экспертное |
| | для решения задачи и/или | | наблюдение и |
| | проблемы; | | оценкарезультатов |
| | - составить план действия, | D | в соответствии с |
| | - определить необходимые ресурсы; | Виды работ | требованиями. |
| | - владеть актуальными методами | на | Экспертное |
| | работы в профессиональной и | практике | наблюдение |

| | смежных сферах; | | |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|-------------------|
| | - реализовать составленный план; | | |
| | - оценивать результат и последствия | | |
| | своих действий (самостоятельно | | |
| | 1 | | |
| | или с помощью наставника) | Поболожения | 2 |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | - распознавание сложных | работа. | наблюдение и |
| | проблемные ситуации в различных | | оценкарезультатов |
| | контекстах; | | в соответствии с |
| | - проведение анализа сложных | | требованиями. |
| | ситуаций при решении задач | Практическая | Оценка |
| | профессиональной деятельности; | работа. | результатов. |
| | - определение этапов решения | Экзамен. | |
| | задачи; | | Экспертное |
| | - определение потребности в | | наблюдение и |
| | информации; | | оценкарезультатов |
| | - осуществление эффективного | | в соответствии с |
| | поиска; | Виды работ | требованиями. |
| | - выделение всех возможных | на | Экспертное |
| | источников нужных ресурсов, в том | практике | наблюдение |
| | числе неочевидных; | | |
| | - разработка детального плана | | |
| | действий; | | |
| | - оценка рисков на каждом шагу; | | |
| | - оценивает плюсы и минусы | | |
| | полученного результата, своего | | |
| | плана и его реализации, предлагает | | |
| | критерии оценки и рекомендации | | |
| | по улучшению плана | | |
| OK 02. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Осуществлять | -номенклатура информационных | работа. | наблюдение и |
| поиск, анализ и | источников, применяемых в | P. a.o. i.m. | оценкарезультатов |
| интерпретацию | профессиональной деятельности; | | в соответствии с |
| информации, | -приемы структурирования | | требованиями. |
| необходимой | информации; | Практическая | Оценка |
| для выполнения | -формат оформления результатов | работа. | результатов. |
| задач | поиска информации | Экзамен. | Экспертное |
| профессиональн | полока информации | OKSAMOH. | наблюдение и |
| ой деятельности | | | оценкарезультатов |
| ои деятельности | | Виды работ | в соответствии с |
| | | - | |
| | | на | требованиями. |
| | | практике | Экспертное |
| | V | Побот | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -определять задачи поиска и | работа. | наблюдение и |

| | www.hom.covvvvv | | 21/21/14/20 201/17/ #2#20 |
|-----------------|---------------------------------|--------------|---------------------------|
| | информации; | | оценкарезультатов |
| | -определять необходимые | | в соответствии с |
| | источники информации; | | требованиями. |
| | -планировать процесс поиска; | Практическая | Оценка |
| | -структурировать получаемую | работа. | результатов. |
| | информацию; | Экзамен. | Экспертное |
| | -выделять наиболее значимое в | | наблюдение и |
| | перечне информации; | | оценкарезультатов |
| | -оценивать практическую | | в соответствии с |
| | значимость результатов поиска; | Виды работ | требованиями. |
| | -оформлять результаты поиска | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -планирование информационного | работа. | наблюдение и |
| | поиска из широкого набора | paoora. | оценкарезультатов |
| | | | 1 . |
| | источников, необходимого для | | в соответствии с |
| | выполнения профессиональных | | требованиями. |
| | задач; | Практическая | Оценка |
| | -проведение анализа полученной | работа. | результатов. |
| | информации, выделяет в ней | Экзамен. | |
| | главные аспекты; | | Экспертное |
| | -структурировать отобранную | | наблюдение и |
| | информацию в соответствии с | | оценкарезультатов |
| | параметрами поиска; | Виды работ | в соответствии с |
| | -интерпретация полученной | на | требованиями. |
| | информации в контексте | практике | Экспертное |
| | профессиональной деятельности | | наблюдение |
| OK 03. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Планировать и | -содержание актуальной | работа. | наблюдение и |
| реализовывать | нормативно-правовой | | оценка результатов |
| собственное | документации; | | в соответствии с |
| профессиональн | -современная научная и | Практическая | требованиями. |
| ое и личностное | профессиональная терминология; | работа. | Оценка |
| развитие | -возможные траектории | puooru. | результатов. |
| развитис | профессионального развития и | Экзамен. | Экспертное |
| | 1 | Экзамен. | - |
| | самообразования | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | D | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | - определять актуальность | работа. | наблюдение и |
| | нормативно-правовой | | оценкарезультатов |
| | документации в профессиональной | | в соответствии с |
| | | I . | l . |

| | деятельности; | | требованиями. |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|--------------------|
| | - выстраивать траектории | Практическая | Оценка |
| | профессионального и личностного | работа. | |
| | развития | Экзамен. | результатов. |
| | | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | Виды работ | в соответствии с |
| | | на | требованиями. |
| | | практике | Экспертное |
| | | | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -использование актуальной | работа. | наблюдение и |
| | нормативно-правовой | | оценкарезультатов |
| | документацию по профессии | Практическая | в соответствии с |
| | (специальности); | работа. | требованиями. |
| | -применение современной научной | Экзамен. | Оценка |
| | профессиональной терминологии; | | результатов. |
| | -определение траектории | | Экспертное |
| | профессионального развития и | | наблюдение и |
| | самообразования | | оценкарезультатов |
| | _ | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| ОК 04. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Работать в | -психология коллектива; | работа. | наблюдение и |
| коллективе и | -психология личности; | | оценка результатов |
| команде, | -основы проектной деятельности | Практическая | в соответствии с |
| эффективно | | работа. | требованиями. |
| взаимодействова | | Экзамен. | Оценка |
| ть с коллегами, | | | результатов. |
| руководством, | | | Экспертное |
| клиентами | | | наблюдение и |
| | | | оценка результатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -организовывать работу коллектива | работа. | наблюдение и |
| | и команды; | | оценка результатов |
| | -взаимодействовать с коллегами, | Практическая | в соответствии с |
| | руководством, клиентами | работа. | требованиями. |
| | | Экзамен. | Оценка |

| | | <u> </u> | T |
|-----------------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| | | | результатов. |
| | | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценка результатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -участие в деловом общении для | работа. | наблюдение и |
| | эффективного решения деловых | | оценка результатов |
| | задач; | Практическая | в соответствии с |
| | -планирование профессиональной | работа. | требованиями. |
| | деятельность | Экзамен. | Оценка |
| | | o nomitori. | результатов. |
| | | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценка результатов |
| | | | |
| | | D | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| 0.74.0.7 | | практике | наблюдение |
| OK 05. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Осуществлять | -особенности социального и | работа. | наблюдение и |
| устную и | культурного контекста; | | оценка результатов |
| письменную | -правила оформления документов | | в соответствии с |
| коммуникацию | | Практическая | требованиями. |
| на | | работа. | Оценка |
| государственном | | Экзамен. | результатов. |
| языке с учетом | | | Экспертное |
| особенностей | | Виды работ | наблюдение и |
| социального и | | на | оценка результатов |
| культурного | | практике | в соответствии с |
| контекста | | | требованиями. |
| | | | Экспертное |
| | | | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -излагать свои мысли на | работа. | наблюдение и |
| | государственном языке; | 1 | оценка результатов |
| | - оформлять документы | | в соответствии с |
| | еформинго докумонты | | требованиями. |
| | | Практическая | Оценка |
| | | _ | |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |

| | | | оценкарезультатов |
|-----------------|----------------------------------|--------------|-------------------|
| | | Виды работ | в соответствии с |
| | | на | требованиями. |
| | | | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Пойоточа | Лабораторная | |
| | Действия | | Экспертное |
| | -грамотно устно и письменно | работа. | наблюдение и |
| | излагать свои мысли по | | оценкарезультатов |
| | профессиональной тематике на | | в соответствии с |
| | государственном языке; | | требованиями. |
| | -проявление толерантность в | Практическая | Оценка |
| | рабочем коллективе | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| ОК 06. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Проявлять | -сущность гражданско- | работа. | наблюдение и |
| гражданско- | патриотической позиции; | | оценкарезультатов |
| патриотическую | -общечеловеческие ценности; | | в соответствии с |
| позицию, | -правила поведения в ходе | | требованиями. |
| демонстрировать | выполнения профессиональной | Практическая | Оценка |
| осознанное | деятельности | работа. | результатов. |
| поведение на | | Экзамен. | Экспертное |
| основе | | | наблюдение и |
| традиционных | | | оценкарезультатов |
| общечеловеческ | | Виды работ | в соответствии с |
| их ценностей | | на | требованиями. |
| · | | практике | Экспертное |
| | | 1 | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -описывать значимость своей | работа. | наблюдение и |
| | профессии; | _ | оценкарезультатов |
| | -презентовать структуру | | в соответствии с |
| | профессиональной деятельности по | | требованиями. |
| | профессии (специальности) | Практическая | Оценка |
| | 1 1 (| работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | | требованиями. |
| | | | треоованиями. |

| | | Виды работ | Экспертное |
|--------------------------------|--|----------------------|------------------------------------|
| | | на | наблюдение |
| | | практике | |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -понимать значимость своей | работа. | наблюдение и |
| | профессии (специальности); | pacerai | оценка результатов |
| | -демонстрация поведения на основе | | в соответствии с |
| | общечеловеческих ценностей | | требованиями. |
| | обще темове техних центовтен | Практическая | Оценка |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | ORSamen. | наблюдение и |
| | | | оценка результатов |
| | | Виды работ | в соответствии с |
| | | _ | |
| | | на | требованиями. Экспертное |
| | | практике | - |
| ОК 07. | Знания | Лабораторная | наблюдение Экспертное |
| Содействовать | | работа. | наблюдение и |
| | -правила экологической безопасности при ведении | раоота. | |
| сохранению окружающей | профессиональной деятельности; | | оценкарезультатов в соответствии с |
| | | Произвидомод | |
| среды, | -основные ресурсы, задействованные в | Практическая работа. | требованиями. Оценка |
| ресурсосбережен ию, эффективно | | Экзамен. | |
| действовать в | профессиональной деятельности; -пути обеспечения | Экзамен. | результатов. Экспертное |
| чрезвычайных | ресурсосбережения | | наблюдение и |
| ситуациях | ресурсососрежения | Виды работ | оценкарезультатов |
| Ситуациях | | на | в соответствии с |
| | | практике | требованиями. |
| | | практикс | Экспертное |
| | | | наблюдение |
| | Умения | Поборожориод | |
| | | Лабораторная работа. | Экспертное наблюдение и |
| | -соблюдать нормы экологической безопасности; | pa001a. | оценкарезультатов |
| | | | - · |
| | -определять направления | | в соответствии с |
| | ресурсосбережения в рамках | Прокуписанов | требованиями. |
| | профессиональной деятельности по | Практическая | Оценка |
| | профессии (специальности) | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | D.v.v | требованиями. |
| | | Виды работ | Экспертное |
| | | на | наблюдение |

| | | Практике | |
|--|---|---|---|
| | Действия -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Лабораторная работа. Практическая | Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка |
| | na paoo iem meere | работа. Экзамен. Виды работ | результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| OK 08. | 2 | практике | наблюдение |
| Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в | Знания -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное |
| процессе профессиональн ой деятельности и поддержание необходимого уровня физической | физического здоровья для профессии (специальности) -средства профилактики перенапряжения | Виды работ на практике | наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение |
| подготовленност | | | |
| И | Умения -использовать физкультурно- | Лабораторная работа. | Экспертное наблюдение и |
| | оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных | 1 | оценкарезультатов в соответствии с требованиями. |
| | целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения | Практическая работа. Экзамен. | Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с |
| | характерными для данной | Виды работ | требованиями. |

| | профессии (специальности) | на | Экспертное |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|
| | | практике | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -сохранение и укрепление здоровья | работа. | наблюдение и |
| | посредством использования средств | paoora. | оценкарезультатов |
| | физической культуры; | | в соответствии с |
| | -поддержание уровня физической | Практическая | требованиями. |
| | подготовленности для успешной | работа. | Оценка |
| | реализации профессиональной | Экзамен. | · |
| | | Экзамен. | результатов. |
| | деятельности | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | D | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| 0.74.00 | | практике | наблюдение |
| OK 09. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Использовать | -современные средства и | работа. | наблюдение и |
| информационны | устройства информатизации; | | оценкарезультатов |
| е технологии в | -порядок их применения и | | в соответствии с |
| профессиональн | программное обеспечение в | | требованиями. |
| ой деятельности | профессиональной деятельности | Практическая | Оценка |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -применять средства | работа. | наблюдение и |
| | информационных технологий для | | оценкарезультатов |
| | решения профессиональных задач; | | в соответствии с |
| | -использовать современное | | требованиями. |
| | программное обеспечение | Практическая | Оценка |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |

| | -применение средств | работа. | наблюдение и |
|-----------------|--------------------------------------|---------------|-------------------|
| | информатизации и | pa001a. | оценкарезультатов |
| | информационных технологий для | | в соответствии с |
| | реализации профессиональной | | требованиями. |
| | | Прокульностья | Преоованиями. |
| | деятельности | Практическая | · |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | D 5 | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| OK 10. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Пользоваться | -правила построения простых и | работа. | наблюдение и |
| профессиональн | сложных предложений на | | оценкарезультатов |
| ой | профессиональные темы; | | в соответствии с |
| документацией | -основные общеупотребительные | | требованиями. |
| на | глаголы (бытовая и | Практическая | Оценка |
| государственном | профессиональная лексика); | работа. | результатов. |
| и иностранном | -лексический минимум, | Экзамен. | Экспертное |
| языке | относящийся к описанию | | наблюдение и |
| | предметов, средств и процессов | | оценкарезультатов |
| | профессиональной деятельности; | | в соответствии с |
| | -особенности произношения | Виды работ | требованиями. |
| | правила чтения текстов | на | Экспертное |
| | профессиональной направленности | практике | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -понимать общий смысл четко | работа. | наблюдение и |
| | произнесенных высказываний на | | оценкарезультатов |
| | известные темы (профессиональные | | в соответствии с |
| | и бытовые); | | требованиями. |
| | -понимать тексты на базовые | Практическая | Оценка |
| | профессиональные темы; | работа. | результатов. |
| | -участвовать в диалогах на | Экзамен. | - |
| | знакомые общие и | | Экспертное |
| | профессиональные темы; | | наблюдение и |
| | -строить простые высказывания о | | оценкарезультатов |
| | себе и о своей профессиональной | | в соответствии с |
| | деятельности; | Виды работ | требованиями. |
| | -кратко обосновывать и объяснить | на | Экспертное |
| | свои действия (текущие и | практике | наблюдение |
| | планируемые); | • | |
| | -писать простые связные сообщения | | |
| | на знакомые или интересующие | | |
| | III SHORESTEE IIIII IIII opecytomiie | | |

| профессиональные темы | | |
|--------------------------------|--------------|-------------------|
| Действия | Лабораторная | Экспертное |
| -применение в профессиональной | работа. | наблюдение и |
| деятельности инструкций на | | оценкарезультатов |
| государственном и иностранном | | в соответствии с |
| языке; | | требованиями. |
| -ведение общения на | Практическая | Оценка |
| профессиональные темы | работа. | результатов. |
| | Экзамен. | |
| | | Экспертное |
| | | наблюдение и |
| | | оценкарезультатов |
| | Виды работ | в соответствии с |
| | на | требованиями. |
| | практике | Экспертное |
| | | наблюдение |

Департамент образования и науки Костромской области областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Костромской торгово-экономический колледж»

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Цикл профессиональный

Код: ПМ.02

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

| Одобрена цикловой методической комиссией механико-технологических дисциплин Протокол №1 от 30.08.2017г Председатель Д.А. Чернова Автор: Красовская Т.В. | Программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего специального образования (СПО): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Зам. Директора по учебной работе А.А.Смирнова |
|---|---|
| РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА | |
| на заседании психолого- | |
| медико-педагогического консилиума | |
| Протокол | |
| от18.05 2018 г. №1 | |
| Председатель ПМПК | |

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. приготовления. **ОРГАНИЗАЦИЯ** И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА ПОТРЕБНОСТЕЙ \mathbf{C} **УЧЕТОМ** РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее -ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики: Красовская Т.В. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

| 1. ПАСПОРТ | АДАПТИРОВАННОЙ | РАБОЧЕЙ | ПРОГРАММЫ | 5 |
|------------|-----------------|---------|-----------|---|
| ПРОФЕССИО | нального модуля | | | |

- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ 22 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ 70 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 81 АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. **ОРГАНИЗАЦИЯ** И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ приготовления, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА ПОТРЕБНОСТЕЙ **УЧЕТОМ РАЗЛИЧНЫХ** КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место рабочей адаптированной программы профессионального модуля в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

1.2. Цель и планируемые результаты освоения адаптированной программы профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
| 010.01 | применительно к различным контекстам |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, |
| 011.02 | необходимой для выполнения задач профессиональной |
| | деятельности |
| ОК. 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и |
| | личностное развитие |
| ОК. 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с |
| | коллегами, руководством, клиентами |
| ОК. 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на |
| | государственном языке с учетом особенностей социального и |
| | культурного контекста |
| ОК. 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать |
| | осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих |
| | ценностей |
| 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 поддержание необходимого уровня физической |
| | подготовленности |
| ОК. 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной |
| | деятельности |
| ОК. 10 | Пользоваться профессиональной документацией на |
| | государственном и иностранном языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных |
|--------|--|
| | компетенций |
| ВД2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
| | подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, |
| | закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных |
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, |
| | материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, |
| | закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и |
| | регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
| | реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей |
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих |
| | соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
| | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, |
| | макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей |
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
| | реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного |
| | ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
| | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
| | реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
| | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
| | реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
| | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, |
| | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, |
| | региональных с учетом потребностей различных категорий |
| | потребителей, видов и форм обслуживания |

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

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

| Коды формируемых компетенций | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
|------------------------------------|---------------------------|------------------------------|------------------------|
| Раздел модуля | 1. Организация пре | оцессов приготовления, подго | отовки к реализации и |
| презентации го | рячих блюд, кулина | рных изделий, закусок сложно | ого ассортимента |
| ПК 2.1 | - ресурсное | - оценить наличие ресурсов; | - требования |
| ОК 01-10, | обеспечение | - составить заявку и | охраны труда, |
| | выполнения | обеспечить получение | пожарной |
| | заданий в | продуктов, полуфабрикатов | безопасности и |
| | соответствии с | на производство по | производственной |
| | заказами, планом | количеству и качеству в | санитарии в |
| | работы | соответствии с | организации питания; |
| | | потребностями и | - правила безопасной |
| | | имеющимися условиями | эксплуатации |
| | | хранения; | технологического |
| | | - оценить качество и | оборудования, |
| | | безопасность сырья, | производственного |
| | | продуктов, материалов | инвентаря, |
| | | | инструментов, |
| | - распределение | - распределить задания | весоизмерительных |
| | заданий и | между подчиненными в | приборов, посуды и |
| | проведение | соответствии с их | правила ухода за ними; |
| | инструктажа на | квалификацией; | - организация работ по |
| | рабочем месте | - объяснять правила и | приготовлению |
| | повара | демонстрировать приемы | горячих блюд, |
| | | безопасной эксплуатации | кулинарных изделий, |
| | | производственного | закусок сложного |
| | | инвентаря и | ассортимента в |
| | | технологического | соответствии с |
| | | оборудования; | инструкциями и |
| | | - разъяснять ответственность | регламентами; |
| | | за несоблюдение санитарно- | - последовательность |
| | | гигиенических требований, | выполнения |
| | | техники безопасности, | технологических |
| | | пожарной безопасности в | операций, |
| | | процессе работы; | современные методы |
| | | - демонстрировать приемы | приготовления горячих |
| | | рационального размещения | блюд, кулинарных |
| | | оборудования на рабочем | изделий, закусок |
| | | месте повара | сложного |

- организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями

- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность рабочих текущей уборки мест в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ассортимента; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и - нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных ДЛЯ последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых

продуктов;

- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для

| | | | порционирования |
|------|------------------|-----------------------------|------------------------|
| | | | (комплектования) |
| | | | готовых горячих блюд, |
| | | | кулинарных изделий, |
| | | | закусок сложного |
| | | | ассортимента; |
| | | | - способы и правила |
| | | | порционирования |
| | | | (комплектования), |
| | | | упаковки на вынос |
| | | | готовых горячих блюд, |
| | | | кулинарных изделий, |
| | | | закусок сложного |
| | | | ассортимента; |
| | | | - условия, сроки, |
| | | | способы хранения |
| | | | горячих блюд, |
| | | | кулинарных изделий, |
| | | | закусок сложного |
| | | | ассортимента |
| | | | - ассортимент, |
| | | | требования к качеству, |
| | | | условия и сроки |
| | | | хранения сырья; |
| | | | - правила оформления |
| | | | заявок на склад; |
| | | | - виды, назначение и |
| | | | правила эксплуатации |
| | | | приборов для |
| | | | экспресс оценки |
| | | | качества и |
| | | | безопасности сырья и |
| | | | * |
| OK 1 | | | материалов |
| | -распознавание | -распознавать задачу и/или | -актуальный |
| | сложных | проблему в | профессиональный и |
| | проблемные | профессиональном и/или | социальный контекст, |
| | ситуации в | социальном контексте; | в котором приходится |
| | различных | -анализировать задачу и/или | работать и жить; |
| | контекстах; | проблему и выделять её | -основные источники |
| | -проведение | составные части; | информации и ресурсы |
| | анализа сложных | • | для решения задач и |
| | ситуаций при | -правильно выявлять и | проблем в |
| | решении задач | эффективно искать | профессиональном |
| | профессиональной | информацию, необходимую | и/или социальном |
| | профессиональной | для решения задачи и/или | II IIIII COURTAIDIIOW |
| | | | Q |

| | деятельности; | проблемы; | контексте; |
|--------|---|---|---|
| | деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана | проолемы; -составить план действия, определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| OK 02. | -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение | -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее | -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления |

| | нормативно- правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной | значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития | результатов поиска информации -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории |
|--------|--|---|---|
| | научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования | | профессионального развития и самообразования |
| OK 04. | решения деловых залач: | -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности |
| OK 05. | -грамотно устно и | -излагать свои мысли на | -особенности |

| | письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе | государственном языке; -оформлять документ | социального и культурного контекста; -правила оформления документов |
|--------|---|--|--|
| OK 06. | -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | -сущность гражданско- патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| | -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения |
| OK 08. | -сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности | -использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами | |

| | для успешной | профилактики | |
|---------------|--|-----------------------------|------------------------|
| | | 1 1 | |
| | реализации | перенапряжения | |
| | профессиональной | характерными для данной | |
| | деятельности | профессии (специальности) | |
| ОК 09. | -применение | -применять средства | |
| | средств | информационных технологий | |
| | информатизации и | для решения | |
| | информационных | профессиональных задач; | |
| | | профессиональных задач, | |
| | технологий для | -использовать современное | |
| | реализации | программное обеспечение | |
| | профессиональной | | |
| | деятельности | | |
| ОК 10. | -применение в | -понимать общий смысл | |
| - | профессиональной | четко произнесенных | |
| | деятельности | высказываний на известные | |
| | инструкций на | темы (профессиональные и | |
| | | бытовые); | |
| | государственном и | оытовые), | |
| | иностранном языке; | -понимать тексты на базовые | |
| | -ведение общения | профессиональные темы; | |
| | на | участвовать в диалогах на | |
| | профессиональные | знакомые общие и | |
| | темы | профессиональные темы; | |
| | | -строить простые | |
| | | высказывания о себе и о | |
| | | своей профессиональной | |
| | | деятельности; | |
| | | -кратко обосновывать и | |
| | | объяснить свои действия | |
| | | (текущие и планируемые); | |
| | | -писать простые связные | |
| | | сообщения на знакомые или | |
| | | интересующие | |
| | | профессиональные темы | |
| | | 1 1 | |
| | | | |
| Разлен молуна | 2. Процессы пригот | | Talling Londons Villes |
| = | г. процессы пригот вделий, закусок слож | = | ізации турлана олюд и |
| ПК 2.2-2.8 | - контроль за | - контролировать наличие, | – ассортимент, |
| 1111 2.2-2.0 | подготовкой | * * | - |
| | | хранение и расход запасов, | рецептуры, |
| | основных | продуктов на производстве; | характеристика, |
| | продуктов и | - контролировать, | требования к качеству, |

осуществлять выбор в примерные нормы дополнительных ингредиентов с соответствии с выхода горячих блюд, учетом требований технологическими кулинарных изделий, к безопасности требованиями, оценивать закусок сложного пищевых качество и безопасность приготовления, в том продуктов основных продуктов и числе авторских, дополнительных брендовых, ингредиентов; - сочетать региональных; – правила выбора, основные продукты с требования к качеству, дополнительными принципы ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, сочетаемости кулинарных изделий, основных продуктов и закусок; дополнительных - контролировать, ингредиентов осуществлять взвешивание, к ним; измерение продуктов, - характеристика входящих в состав горячих региональных видов блюд, кулинарных изделий, сырья, продуктов; закусок сложного – нормы, правила ассортимента в соответствии взаимозаменяемости с рецептурой, заказом; сырья и продуктов; - осуществлять - пищевая, взаимозаменяемость энергетическая продуктов в соответствии с ценность сырья, нормами закладки, продуктов, готовых особенностями заказа, горячих блюд, сезонностью; кулинарных изделий, - использовать региональное закусок; сырье, продукты для - варианты сочетания приготовления горячей основных продуктов с кулинарной продукции другими - контроль и - контролировать, ингредиентами для осуществлять выбор, создания гармоничных ведение процессов приготовления комбинировать, применять блюд, кулинарных горячей различные методы изделий, закусок; - варианты подбора кулинарной приготовления в пряностей и приправ; продукции соответствии с заказом, способом обслуживания; - ассортимент сложного вкусовых добавок, - изменять, адаптировать ассортимента соусов рецептуру, выход порции в соответствии с промышленного особенностями заказа, производства и варианты их использованием сезонных использования; видов сырья, продуктов,

заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации

| | - охлаждать и замораживать, | процессов |
|-------------------|-----------------------------|----------------------|
| | размораживать отдельные | приготовления с |
| | полуфабрикаты для супов, | помощью |
| | соусов, горячих блюд, | использования |
| | кулинарных изделий, | высокотехнологичного |
| | закусок, готовую | оборудования, новых |
| | кулинарную продукцию | видов пищевых |
| - организация и | - организовывать, | продуктов, |
| выполнение | контролировать, выполнять | полуфабрикатов |
| процессов | порционирование, | промышленного |
| порционирования | оформление сложных супов, | производства |
| (комплектования), | горячих блюд, кулинарных | |
| упаковки на | изделий, закусок; | |
| вынос, хранения. | - сервировать для подачи с | |
| Взаимодействие | учетом потребностей | |
| с потребителями | различных категорий | |
| при отпуске | потребителей, форм и | |
| продукции с | способов обслуживания; | |
| прилавка/раздачи | - контролировать | |
| | температуру | |
| | подачи горячей кулинарной | |
| | продукции; | |
| | - организовывать хранение | |
| | сложных супов, горячих | |
| | блюд, кулинарных изделий, | |
| | закусок с учетом требований | |
| | К | |
| | безопасности готовой | |
| | продукции; | |
| | - охлаждать и замораживать | |
| | готовую кулинарную | |
| | продукцию с учетом | |
| | требований к безопасности | |
| | пищевых | |
| | продуктов; | |
| | - организовывать, | |
| | контролировать процесс | |
| | упаковки на вынос; | |
| | - выбор контейнеров, | |
| | материалов для упаковки, | |
| | - эстетичную упаковку на | |
| | вынос, для | |
| | транспортирования | |
| | - рассчитывать стоимость | |
| | горячей кулинарной | |
| | | |

| | | продукции; | |
|---|------------------|------------------------------|--|
| | | - вести учет реализованной | |
| | | горячей кулинарной | |
| | | продукции с | |
| | | прилавка/раздачи; | |
| | | - поддерживать визуальный | |
| | | контакт с потребителем на | |
| | | раздаче; | |
| | | - консультировать | |
| | | потребителей; | |
| | | - владеть профессиональной | |
| | | терминологией, в т.ч. на | |
| | | иностранном языке, | |
| | | оказывать им помощь в | |
| | | выборе | |
| Ţ | - поиск, выбор и | - проводить анализ | |
| | использование | концепции, | |
| | информации в | направлений специализации | |
| | области | организации питания, ее | |
| | разработки, | ценовой и ассортиментной | |
| | адаптации | политики, потребительских | |
| | рецептур горячей | предпочтений, рецептур | |
| | кулинарной | конкурирующих и наиболее | |
| | продукции | популярных организаций | |
| | | питания в различных | |
| | | сегментах ресторанного | |
| | | бизнеса; | |
| | | - проводить анализ | |
| | | возможностей организации | |
| | | питания в области; | |
| | | - применения сложных, | |
| | | инновационных методов | |
| | | приготовления; | |
| | | - технического оснащения | |
| | | организации и | |
| | | использования новейших | |
| | | видов оборудования, новых, | |
| | | региональных видов сырья и | |
| | | продуктов; | |
| | | - квалификации поваров | |
| | - разработка, | - подбирать тип и количество | |
| | адаптация | продуктов, вкусовых, | |
| | рецептур горячей | ароматических, красящих | |
| | кулинарной | веществ для разработки | |
| | продукции с | рецептуры с учетом | |

| потребностей различных соблюдать баланс жировых категорий потребителей, видов и форм обслуживания последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом предований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - рассчитывать количество сырья, проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецентуры; | | учетом | треоовании по осзопасности | |
|--|-----------------|---------------------|-----------------------------|------|
| категорий потребителей, видов и форм обслуживания последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку повой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющетося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | - | _ • | |
| потребителей, видов и форм обслуживания обслуживания податов и форм обслуживания податов и форм обслуживания податов и форм обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки проработки проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | различных | - соблюдать баланс жировых | |
| п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезопности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки потовог блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | категорий | и вкусовых компонентов; | |
| обслуживания последующей тепловой обработки; комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки репептуры; изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; оформлять акт проработки новой или адаптированной | | потребителей, | - выбирать форму, текстуру | |
| обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | видов и форм | п/ф с учетом способа | |
| - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | обслуживания | последующей тепловой | |
| методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | обработки; | |
| учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | - комбинировать разные | |
| безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | методы приготовления с | |
| продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация презультатов проработки проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | учетом требований к | |
| - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | безопасности готовой | |
| новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | продукции; | |
| рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | - проводить проработку | |
| результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработки сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | новой или адаптированной | |
| направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | рецептуры и анализировать | |
| рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов проработки - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | результат, определять | |
| - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | направления корректировки | |
| учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | рецептуры; | |
| сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и презентация полуфабриката, выход готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | - изменять рецептуры с | |
| размера, формы и т.д. имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | учетом особенностей заказа, | |
| имеющегося сырья - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | сезонности, кондиции, | |
| - ведение расчетов, оформление и сырья, продуктов, массу презентация полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | размера, формы и т.д. | |
| оформление и презентация полуфабриката, выход результатов готового блюда по проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | имеющегося сырья | |
| презентация полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | - ведение расчетов, | - рассчитывать количество | |
| результатов готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | оформление и | | |
| проработки действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | презентация | | |
| учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | результатов | готового блюда по | |
| потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | проработки | действующим методикам, с | |
| приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | 1 - | |
| - оформлять акт проработки новой или адаптированной | | | | |
| новой или адаптированной | | | | |
| | | | | |
| рецептуры; | | | _ | |
| | | | 1 | |
| - представлять результат | | | | |
| проработки (готовую | | | | |
| продукцию, разработанную | | | | |
| документацию) руководству; | | | , 1 | |
| - проводить мастер-класс для | | | | |
| представления результатов | | | | |
| разработки новой рецептуры | | | | |
| Раздел модуля 3. Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных | | | | |
| изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь | HOHOHUU DOLLAND | ок сложного ассорти | мента блюл напиональных ку | XOHL |
| ПК 1 - контроль за - контролировать наличие, - ассортимент, | | | 1 | |

требований по безопасности

учетом

хранение и расход запасов, подготовкой рецептуры, продуктов на производстве; основных характеристика, продуктов и - контролировать, требования к качеству, осуществлять выбор в дополнительных примерные нормы соответствии с выхода горячих блюд, ингредиентов с учетом требований кулинарных изделий, технологическими к безопасности требованиями, оценивать закусок сложного пищевых качество и безопасность ассортимента блюд продуктов основных продуктов и национальных кухонь, дополнительных в том числе авторских, брендовых, ингредиентов; - сочетать основные продукты с региональных; дополнительными правила выбора, требования к качеству, ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, принципы кулинарных изделий, сочетаемости закусок сложного основных продуктов и дополнительных ассортимента блюд национальных кухонь; ингредиентов - контролировать, к ним; осуществлять взвешивание, - характеристика измерение продуктов, региональных видов входящих в состав горячих сырья, продуктов; блюд, кулинарных изделий, – нормы, правила закусок сложного взаимозаменяемости ассортимента блюд сырья и продуктов; национальных кухонь в - пищевая, соответствии с рецептурой, энергетическая заказом; ценность сырья, продуктов, готовых - осуществлять горячих блюд, взаимозаменяемость кулинарных изделий, продуктов в соответствии с нормами закладки, закусок сложного особенностями заказа, ассортимента блюд сезонностью; национальных кухонь; - использовать региональное - варианты сочетания основных продуктов с сырье, продукты для приготовления горячей другими кулинарной продукции ингредиентами для - контроль и создания гармоничных - контролировать, горячих блюд, ведение процессов осуществлять выбор, комбинировать, применять кулинарных изделий, приготовления закусок сложного горячих блюд, различные методы ассортимента блюд кулинарных приготовления в

соответствии с заказом,

изделий, закусок

национальных кухонь;

сложного ассортимента блюд национальных кухонь

способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - оценивать качество органолептическим

способом;

- варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд,

- предупреждать в процессе кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, выявлять и исправлять исправимые ассортимента блюд дефекты, отбраковывать национальных кухонь; недоброкачественные - способы и формы горячие блюда, кулинарные инструктирования изделия, закуски сложного персонала в области ассортимента блюд приготовления горячей кулинарной продукции национальных кухонь; - охлаждать и замораживать, сложного размораживать отдельные ассортимента; горячие блюда, кулинарные - способы изделия, закуски сложного оптимизации ассортимента блюд процессов приготовления с национальных кухонь -организация и - организовывать, помощью контролировать, выполнять использования выполнение высокотехнологичного процессов порционирование, порционирования оформление горячих блюд, оборудования, новых (комплектования), кулинарных изделий, видов пищевых закусок сложного продуктов, упаковки на полуфабрикатов вынос, хранения. ассортимента блюд Взаимодействие промышленного национальных кухонь; с потребителями - сервировать для подачи с производства при отпуске учетом потребностей продукции с различных категорий прилавка/раздачи потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых

| | продуктов; | |
|------------------|----------------------------|--|
| | - организовывать, | |
| | контролировать процесс | |
| | упаковки на вынос; | |
| | - выбор контейнеров, | |
| | материалов для упаковки, | |
| | - эстетичную упаковку на | |
| | вынос, для | |
| | транспортирования | |
| | - рассчитывать стоимость | |
| | горячей кулинарной | |
| | продукции; | |
| | - вести учет реализованной | |
| | горячей кулинарной | |
| | продукции с | |
| | прилавка/раздачи; | |
| | - поддерживать визуальный | |
| | контакт с потребителем на | |
| | раздаче; | |
| | - консультировать | |
| | потребителей; | |
| | - владеть профессиональной | |
| | терминологией, в т.ч. на | |
| | иностранном языке, | |
| | оказывать им помощь в | |
| | выборе | |
| - поиск, выбор и | - проводить анализ | |
| использование | концепции, | |
| информации в | направлений специализации | |
| области | организации питания, ее | |
| разработки, | ценовой и ассортиментной | |
| адаптации | политики, потребительских | |
| рецептур горячих | предпочтений, рецептур | |
| блюд, кулинарных | конкурирующих и наиболее | |
| изделий, закусок | популярных организаций | |
| сложного | питания в различных | |
| ассортимента | сегментах ресторанного | |
| блюд | бизнеса; | |
| национальных | - проводить анализ | |
| кухонь | возможностей организации | |
| | питания в области; | |
| | - применения сложных, | |
| | инновационных методов | |
| | приготовления; | |
| | - технического оснащения | |

| | организации и | |
|----------------------|---------------------------------------|--|
| | использования новейших | |
| | видов оборудования, новых, | |
| | региональных видов сырья и | |
| | продуктов; | |
| | - квалификации поваров | |
| - разработка, | - подбирать тип и количество | |
| адаптация | продуктов, вкусовых, | |
| рецептур горячих | ароматических, красящих | |
| блюд, кулинарных | веществ для разработки | |
| изделий, закусок | рецептуры с учетом | |
| сложного | требований по безопасности | |
| | | |
| ассортимента блюд | продукции; - соблюдать баланс жировых | |
| | - | |
| национальных | и вкусовых компонентов; | |
| кухонь | - выбирать форму, текстуру | |
| | п/ф с учетом способа | |
| | последующей тепловой | |
| | обработки; | |
| | - комбинировать разные | |
| | методы приготовления с | |
| | учетом требований к | |
| | безопасности готовой | |
| | продукции; | |
| | - проводить проработку | |
| | новой или адаптированной | |
| | рецептуры и анализировать | |
| | результат, определять | |
| | направления корректировки | |
| | рецептуры; | |
| | - изменять рецептуры с | |
| | учетом особенностей заказа, | |
| | сезонности, кондиции, | |
| | размера, формы и т.д. | |
| | имеющегося сырья | |
| - ведение расчетов, | - рассчитывать количество | |
| оформление и | сырья, продуктов, массу | |
| презентация | полуфабриката, выход | |
| результатов | готового блюда по | |
| проработки | действующим методикам, с | |
| | учетом норм отходов и | |
| | потерь при обработке сырья, | |
| | приготовлении п/ф; | |
| | - оформлять акт проработки | |
| | новой или адаптированной | |
| <u> </u> | подон или идинтировинной | |

| | рецептуры; | |
|--|------------------------------|--|
| | - представлять результат | |
| | проработки (готовую | |
| | продукцию, разработанную | |
| | документацию) руководству; | |
| | - проводить мастер-класс для | |
| | представления результатов | |
| | разработки новой рецептуры | |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение адаптированного профессионального модуля

Всего часов 392 часов Из них на освоение МДК 176часа на практики учебную 72 часа и производственную 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура адаптированной программы профессионального модуля

| | Объем программы, час. | | | | | | | |
|--|--|------------------------------|-----------------|---|----------------|-------------------|--|-------------------------------|
| Коды | | | | | | вии с преп | одавателем, час. | |
| профессион | | | Обуче | ние по МД | [К, в час. | | Практики | |
| профессион альных общих компетенци й | Наименования разделов профессионального модуля | Объем программ ы, час. | всего, часов | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ | учебная, часов | производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) | Самостояте льная работа |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-10 | Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления | 36 | 32 | 6 | 8 | 36 | - | 4 |
| ПК 2.2- 2.8 ОК 01 – ОК 10 | Раздел 2.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления и зарубежной кухни | 152 | 144 | 62 | 8 | 36 | - | 8 |
| ПК2.12.8 ОК 01 – ОК 10 | Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 72 | | | | 72 | | |
| ПК2.12.8 | Производственная практика (по | 144 | | | | | 144 | - |

| OK 01 – OK | профилю специальности), часов | | | | | | | |
|------------|--|-----|-----|----|----|----|-----|----|
| 10 | (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | | | | | | | |
| Всего: | | 404 | 176 | 68 | 16 | 72 | 144 | 12 |

2.2. Тематический план и содержание адаптированной программы профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарн ых курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа | Уровень освоения | Объем часов | Аудито рно | С примен ением ДОТ | Коды компет енций формир ованию которы х способс твует элемент програ |
|--|---|---------------------|----------------|---------------|-----------------------------|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <u>-</u> | ия процессов приготовления и подготовки к реализации горя , закусок сложного ассортимента | чих блюд, | 24 | | | |
| МДК.02.01. Организа | иция приготовления, подготовки к реализации и хранения горя и закусок сложного ассортимента | чих блюд, | 24 | | | |
| Тема 1.1. | Содержание учебного материала | | 10 | | | |
| Классификация, ассортимент и характеристика процессов | 1.Организация работы горячего цеха: супового и соусного отделения. Особенности работы горячего цеха ресторана. | 2 | 4 | | | ОК 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 |
| приготовления, подготовки к | 2.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование | 2 | | | | ПК 2.2 |

| реализации и | ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной | | | ПК 2.4 |
|-------------------|---|---|---|---------|
| хранения горячих | продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы | | | ПК 2.5 |
| блюд, кулинарных | гарнира, соуса с массой основного продукта | | | ПК 2.6 |
| изделий и закусок | 3.Принципы комбинирования различных способов | |] | ПК 2.7 |
| сложного | приготовления горячей кулинарной продукции сложного | | | ПК 2.7 |
| ассортимента | ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с | | | 11K 2.0 |
| | другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости | | | |
| | различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для | 2 | | |
| | создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий. | | | |
| | Способы термической обработки пищевых продуктов. | | | |
| | Процессы, формирующие качество горячей кулинарной | | | |
| | продукции | | | |
| | 4.Характеристика способов реализации готовой горячей | | | |
| | кулинарной продукции, правил сервировки стола в | | | |
| | зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления | 2 | 4 | |
| | и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора | | | |
| | соусов, гарниров, их сочетаемость | | | |
| | 5. Требования к безопасности, риски в области безопасности | | | |
| | процессов приготовления и реализации готовой сложной | | | |
| | горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности | 2 | | |
| | продуктов. Способы порционирования (комплектования), | 2 | 2 | |
| | упаковки на вынос с учетом требований к безопасности | | | |
| | готовой продукции | | | |
| | Тематика практических занятий | | 2 | |
| | Практическое занятие № 1.Составление ассортимента горячей | | | |
| | кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, | | 2 | |
| | специализацией и видом приема пищи | | | |
| Тема 1.2. | Содержание учебного материала | | | |

| Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | 2 | | | ОК 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 |
|--|--|-------|---|---|--------------------------------------|
| сложного ассортимента | 2. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции | 2 | | | ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 |
| | 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение 2 технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Тематика практических занятий Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по организаци | | 2 | 2 | ПК 2.7 ПК 2.8 |
| | рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана п приготовлению супов сложного ассортимента | o 2 | | | |

| | Практическое занятие №3.Решение ситуационных задач по высокотехнологического оборудования, производственного инструментов, кухонной посуды для приготовления горя кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно Решение ситуационных задач по выполнению требования ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной сложного ассортимента | инвентаря, чих блюд, зданию. й системы | 2 | |
|--|---|---|---|------------------|
| | Самостоятельная работа | | 4 | |
| | Составление схем супового и соусного отделений горячего цеха с размещением оборудования. | 3 | | |
| | Подготовка презентаций: «Организация работы горячего цеха для предприятий общественного питания различных типов», «Новые способы тепловой обработки продуктов». | Ü | 4 | |
| Курсовая работа по р | разделу 1 | | 8 | |
| _ | рная учебная нагрузка по курсовой работе | | | ОК 01- |
| Тематика занятий: | | _ | | 10; |
| | начение и задачи, структура и объем, принципы разработки и о | | | ПК 2.1 |
| | пение времени на выполнение отдельных частей курсово | | | ПК 2.1 |
| | гавлению раздела курсовой работы «введение», определение целенование актуальности выбранной темы. | пеи и задач | | ПК 2.2 ПК 2.3 |
| | снование актуальности выоранной темы. сбору, анализу и систематизации информации по истории и сов | newelliows. | | |
| • | соору, анализу и систематизации информации по истории и сов иссматриваемого в курсовой работе. | временному | | ПК 2.4 |
| 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в | | | | ПК 2.5 |
| соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей | | | | ПК 2.6 |
| кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | | | | ПК 2.7 |
| | потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема | | | ПК 2.8 |
| | зации, заявленным в теме работы. | | | |
| • | анализу, обобщению, систематизации собранной по теме инфо | - | | |
| 1 | иетодам приготовления, высокотехнологичного оборудования, со | временным | | |
| способам реализации | кулинарной продукции. | | | |

| 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кудишарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдаеложного ассортимента (в соотлестении с технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологической проработки. 7. Консультация по составление зактов практической проработки. 8. Консультация по составление зактов практической проработки. 8. Консультация по составление зактов практической проработки. 9. Консультация по составление заключения и оформлению списка источников. 9. Занита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, пик 2.1 пк 2.1 пк 2.1 пк 2.2 гк 2.3 к | | 1 |
|---|---|----------|
| 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с техмой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составление актов практической проработки. 8. Защита курсовой работы Примсерная технологии притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием сесортимент, притотовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием об 0К 01-10; пк 2.1 км 2.2 км 2.3 км 2.2 | 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей | |
| разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), разработке технологической документации: технологических, гехнико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 3ащита курсовой работы Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фрамбирования. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, пк 2.1 пк 2.2 пк 2.3 пк 2.3 пк 2.4 лесортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы. 12. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд из рыбы. 13. Актуальный ассортимент и сосбенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного стола. 14. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подаче порячих | | |
| блюдаєложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указащием технологической и сапитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составление заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса, птиць, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы пк 2.4 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для ресторана русской пк 2.8 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для овощей, грибов, сыра для выступновления и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выступновления и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выступновления и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выступновления и подаче горячих блюд из овощей | | |
| разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кудинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 3апцита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбировапия. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления па горячем кампе. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации бапкстных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации бапкстных горячих блюд из рыбы пк 2.3 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 Схортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для овощей, грибов, сыра для обслуживания сторячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания сторячих блюд и кулинарпых изделий 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд и кулинарпых изделий | | |
| стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 3ащита курсовой работы Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 12. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и сосбенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подачн блюд и кулинарных изделий | | |
| горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). | | |
| 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 3ащита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих слюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации корячих блюд из рыбы для гриль-бара. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 12. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для ресторана русской кухии. 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для ресторана русской кухии. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подтотовке к реализации горячих блюд и кулинарных изделий | | |
| Защита курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, пицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы для рысование и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для высздного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и пособы реализации горячих блюд для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий | • • • | |
| 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и подсобы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий | Защита курсовой работы | |
| технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд и овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | |
| технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.6 Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент приготовление и подачи горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | технологии приготовления в вакууме. | |
| 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы ПК 2.7 пК 2.8 кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | |
| технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.7 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | технологии фламбирования. | |
| 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.7 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подачи блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | ОК 01- |
| ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.7 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.6 пк 2.7 пк 2.7 пк 2.8 пк 2.4 пк 2.5 пк 2.6 пк 2.7 | технологии приготовления на горячем камне. | 10; |
| ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.5 пк 2.6 окасортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы пк 2.7 пк 2.8 кухни. 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного | ПК 2.1 |
| 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд и кулинарных изделий 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | ПК 2.2 |
| птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, | |
| 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | птицы, приготавливаемых в воке. | |
| 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | ПК 2.6 |
| кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы | ПК 2.7 |
| кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской | ПК 2.8 |
| 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | 1111 210 |
| для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | | |
| | | |
| из рыбы по типу шведского стола. | 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | |
| | из рыбы по типу шведского стола. | |

- 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с
- технологий направления «Молекулярная кухня»
 Учебная практика по разделу 1

32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием

траншированием в присутствии гостя.

Учебная практика по разделу 1 Виды работ

| 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и | | | | |
|---|-----|------|-------|--------|
| безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до | | | | |
| момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | | |
| 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | | |
| 3.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и | | | | |
| механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | | |
| 4.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, | | OK 0 | 1-10; | |
| особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением | | ПК | 2.1 | |
| выхода холодных и горячих десертов, напитков. | | ПК | | |
| 5.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического | | ПК | | |
| оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами | | | | |
| техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | ПК | | |
| 6. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. | | ПК | | |
| 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, | | ПК | 2.6 | |
| напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов | | ПК | 2.7 | |
| хранения. | | ПК | 2.8 | |
| 8.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная | | | | |
| упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | | | | |
| 9.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, | | | | |
| материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, | | | | |
| пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | | | |
| 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и | | | | |
| регламентами, стандартами чистоты: | | | | |
| мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды | | | | |
| и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | | |
| Раздел 2. Ведение процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, | | | | |
| кулинарных изделий, закусок сложного приготовления | | | | |
| МДК.02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, | 144 | | | |
| кулинарных изделий, закусок сложного приготовления | | | | |
| Тема 2.1. Процесс Содержание учебного материала | 4 | | | _ |
| приготовления, 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, | | | | OK 01- |
| оценка качества и пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. | 4 | | | 10; |
| безопасности, Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним | | | | 10, |

| _ | | | I | T | 1 | 7 |
|--------------------|---|----------|---|---|---|----------|
| условия и способы | подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении | | | | | ПК 2.1 |
| реализации | прозрачных супов сложного ассортимента | | | | | ПК 2.2 |
| прозрачных супов | | | | | | ПК 2.3 |
| сложного | 2. Комбинирование различных способов и современные | | | | | ПК 2.4 |
| ассортимента | методы приготовления, рецептуры, варианты подачи | | | | | ПК 2.5 |
| | прозрачных супов сложного ассортимента. Способы | 2 | | | | |
| | осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие | | | | | ПК 2.6 |
| | при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы | | | | | ПК 2.7 |
| | сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | | | | | ПК 2.8 |
| | 3. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления | | | | | |
| | гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, | | | | | |
| | кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из | 2 | | | | |
| | ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из | _ | | | | |
| | домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов и | | | | | |
| | др. | | | | | |
| | 4. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и | | | | | |
| | подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных | | | | | |
| | форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для | | | | | |
| | отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации | | | | | |
| | питания.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка | 2 | | | | |
| | прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и | | | | | |
| | расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом | | | | | |
| | требований к безопасному хранению пищевых продуктов | | | | | |
| | (XACCII) | | | | | |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | | 6 | | | OK 01- |
| Процесс | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, | | | | | 10; |
| приготовления, | супов-крем сложного ассортимента сложного ассортимента. | | | | | - |
| оценка качества и | Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных | | | | | ПК 2.1 |
| безопасности, | ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, | 2 | | | | ПК 2.2 |
| условия и способы | аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств | | 6 | 4 | 2 | ПК 2.3 |
| реализации супов- | супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, | | | | | ПК 2.4 |
| пюре, супов- | супов-крем сложного ассортимента | | | | | ПК 2.5 |
| кремов, авторских, | 2.Комбинирование различных способов и современные методы | 2 | | | | ПК 2.6 |
| брендовых, | приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, | <u> </u> | | | | 1110 2.0 |

| региональных | супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. | | | | ПК 2.7 |
|-------------------|---|-----------|----|--|------------------|
| супов сложного | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности | | | | ПК 2.7 |
| ассортимента | продуктов | | | | 11K 2.6 |
| ассортимента | 3. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, | | | | |
| | температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм | | | | |
| | обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, | | | | |
| | способы подачи в зависимости от типа организации питания. | | | | |
| | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов- | 2 | | | |
| | пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода | | | | |
| | продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к | | | | |
| | безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) | | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 12 | | |
| | Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и | A OTHER | | | |
| | прозрачных супов с различными гарнирами, региональных, ан | • | 6 | | |
| | прозрачных супов с различными гарнирами, региональных, аг брендовых супов сложного ассортимента | вторских, | U | | |
| | Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпус | CK CVIIOD | | | |
| | кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассор | | 6 | | |
| Тема 2.3. | Содержание учебного материала | римента | 6 | | |
| Процесс | 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, | | 4 | | |
| приготовления, | пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. | | 7 | | ОК 01- |
| оценка качества и | Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на | | | | 10; |
| безопасности, | основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила | | | | ПК 2.1 |
| условия и способы | соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания | 2 | | | ПК 2.2 |
| реализации | основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | - | | | ПК 2.3 |
| горячих соусов | для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого | | | | ПК 2.4 |
| сложного | цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные | | | | ПК 2.4 ПК 2.5 |
| ассортимента | направления в приготовлении горячих соусов | | | | |
| | 2. Характеристика современных кулинарных методов, | | | | ПК 2.6 |
| | используемых при приготовлении горячих соусов сложного | | | | ПК 2.7 |
| | ассортимента. Современные методы приготовление | 2 | | | ПК 2.8 |
| | полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила | 2 | | | |
| | подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила | | | | |
| | охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих | | | | |

| | , | | | | | |
|-----------------|--|-----|---|---|---|---------|
| | соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы | | | | | |
| | сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | | | | | |
| | 3.Современные методы приготовления, кулинарное назначение | | | | | |
| | сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением | | _ | | | |
| | белого соуса и без) и его производных (соуса с соком | | 2 | | | |
| | апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса | 2 | | | | |
| | яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с | | | | | |
| | концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным | | | | | |
| | пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных | | | | | |
| | 4.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного | | | | | |
| | ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | | | | | |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от | | | | | |
| | типа организации питания и способа обслуживания. Методы | | | | | |
| | сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под | 2 | | | | |
| | соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими | _ | | | | |
| | соусами. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок | | | | | |
| | для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. | | | | | |
| | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному | | | | | |
| | хранению пищевых продуктов (ХАССП) | | | | | |
| Тема 2.4. | Содержание учебного материала | | 6 | | | |
| Процесс | 1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, | | | | | ОК 01- |
| приготовления, | грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания | | 4 | 2 | | 10; |
| подготовка к | основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | | ' | | 2 | ПК 2.1 |
| реализации | для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого | 2 | | | | ПК 2.2 |
| горячих блюд и | цвета и высоких эстетических качеств. Современные | | | | | |
| гарниров из | направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из | | | | | ПК 2.3 |
| овощей и грибов | овощей и грибов сложного ассортимента | | | | | ПК 2.4 |
| сложного | 2.Комбинирование различных способов и современные методы | | | | | ПК 2.5 |
| ассортимента | приготовления горячих блюд сложного ассортимента в | | | | | ПК 2.6 |
| | соответствии с типом овощей и грибов: припускание с | 2,3 | | | | ПК 2.7 |
| | постепенным добавлением жидкости, варки на пару, | 2,0 | 2 | | | ПК 2.8 |
| | протирания и взбивания горячей массы, жарки в «Вок», жарки | | _ | | | 111.2.0 |
| | во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, | | | | | |

| | 1 | 1 | | 1 | ı | 1 | |
|-------------------|--|--------------|---|---|---|--------|--------|
| | запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | | | | | | |
| | 3.Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. | 2,3 | | | | | |
| | 4.Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) | 2,3 | | | | | |
| Тема 2.5. | Содержание учебного материала | | 6 | | | | |
| Приготовление, | 1.Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, | | | | | ОК 01- | |
| подготовка к | проращенного зерна и семян. Методы проращивания | | | | | | |
| реализации | различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, | | | | | 10; | |
| горячих блюд и | смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила | 2 | | | | ПК 2.1 | |
| гарниров из круп, | выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к | - | 2 | | 2 | 2 | ПК 2.2 |
| бобовых и | ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в | | 4 | | | ПК 2.3 | |
| макаронных | соответствии с технологическими требованиями к | | | | | ПК 2.4 | |
| изделий сложного | приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров | | | | | | |

| ассортимента | из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи | | | | ПК 2.5 |
|--------------|--|---|---|--|--------|
| шесортиненти | блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила | | | | ПК 2.6 |
| | сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и | | | | ПК 2.7 |
| | гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. | | | | |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от | | | | ПК 2.8 |
| | типа организации питания. Порционирование, эстетичная | | | | |
| | упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения | | | | |
| | и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом | | | | |
| | требований к безопасному хранению пищевых продуктов | | | | |
| | XACCП) | | | | |
| | 2. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. | | | | |
| | Требования к качеству основных продуктов и дополнительных | | 2 | | |
| | ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, | | | | |
| | размораживания теста, требования к качеству | 2 | | | |
| | свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. | 2 | | | |
| | Процессы, формирующие качество теста для макаронных | | | | |
| | изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения | | | | |
| | макаронных изделий | | | | |
| | 3.Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных | | | | |
| | изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, | | | | |
| | соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для | | | | |
| | создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд | 2 | | | |
| | сложного ассортимента | _ | | | |
| | из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, | | | | |
| | яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления | | | | |
| | лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли | | | | |
| | 4.Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий | | | | |
| | сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная | | | | |
| | подача. Правила сервировки стола и подачи, температура | | | | |
| | подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы | 2 | | | |
| | подачи в зависимости от типа организации питания и способа | | | | |
| | обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, | | | | |
| | подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и | | | | |
| | расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом | | | | |

| Тема 2.6. | требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) Содержание учебного материала | | 4 | | |
|---------------------|--|-----|---|--|--------|
| Приготовление, | | | 7 | | |
| * | 1. Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. | | | | |
| подготовка к | Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и | | | | |
| реализации блюд из | дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога | | | | |
| яиц, творога, сыра, | сложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, | | | | |
| муки сложного | творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, | | | | |
| ассортимента | способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное | 2 | | | |
| | | | | | OK 01- |
| | обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на | | | | 10; |
| | вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и | | | | ПК 2.1 |
| | сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению | | | | ПК 2.2 |
| | пищевых продуктов (НАССР) | | | | ПК 2.3 |
| | 2.Классификация, основные характеристики, пищевая | | | | |
| | ценность, требования к качеству и безопасности сыров. | | 2 | | ПК 2.4 |
| | Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в | | 2 | | ПК 2.5 |
| | соответствии с технологическими требованиями для создания | | | | ПК 2.6 |
| | гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих | | | | ПК 2.7 |
| | блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во | | | | ПК 2.8 |
| | фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из | | | | |
| | сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во | 2,3 | | | |
| | фритюре и др. Правила сервировки стола, отпуска, температура | _,- | | | |
| | подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм | | | | |
| | подачи.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка | | | | |
| | блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль | | | | |
| | хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с | | | | |
| | учетом требований к безопасному хранению пищевых | | | | |
| | продуктов (НАССР) | | | | |

| | 3.Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению | 2 | 2 | | | |
|--|--|-----|---|---|---|-----------------------------------|
| | пищевых продуктов (НАССР) | | | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | | | |
| | Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд, кулинарных изделий из яиц, творога и муки. | 3 | 6 | | | |
| Тема 2.7. | Содержание учебного материала | | 4 | | | |
| Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного | 1. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом | 1 | 4 | 2 | 2 | ОК 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 |
| ассортимента | 2Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких | 2,3 | | | | ПК 2.3 ПК 2.4 |

| Тема 2.8. Процесс | эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов 3.Методы приготовления сложных блюд из рыбы. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) Содержание учебного материала 1.Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных | 2,3 | 2 | ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 |
|--|---|------|---|---|
| приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента | изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья 2.Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков | 2, 3 | 2 | OK 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 |

| | | | | - | |
|---------------------|--|---------|----|---|--------|
| | жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; | | | | |
| | мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. | | | | |
| | Органолептические способы определения степени готовности и | | | | |
| | качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд | | | | |
| | стандартным требованиям качества и безопасности | | | | |
| | 3.Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного | | | | |
| | сырья сложного ассортимента: творческое оформление и | | | | |
| | эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, | | | | |
| | температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, | | | | |
| | способы подачи в зависимости от типа организации питания и | | | | |
| | способа обслуживания («шведский стол», выездное | 2, 3 | | | |
| | обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная | | | | |
| | упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного | | | | |
| | сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода | | | | |
| | продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к | | | | |
| | безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) | | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 12 | | |
| | Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, от | • | | | |
| | презентация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нег | рыбного | 6 | | |
| | водного сырья сложного ассортимента | | | | |
| | Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, от | • | | | |
| | презентация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нег | рыбного | 6 | | |
| | водного сырья сложного ассортимента | | | | |
| Тема 2.9. | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| Процесс | 1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и | | | | ОК 01- |
| приготовления | мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству | | | | 10; |
| блюд, кулинарных | полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей | | | | ПК 2.1 |
| изделий, закусок из | обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения | 2 | | | ПК 2.2 |
| мяса, мясных | мясных полуфабрикатов. Принципы формирования | _ | 2 | | ПК 2.3 |
| продуктов | ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из | | | | ПК 2.3 |
| сложного | региональных, редких или экзотических видов мяса, в | | | | |
| ассортимента | соответствии с заказом | | | | ПК 2.5 |
| | 2.Правила выбора основных видов сырья и дополнительных | 2 | | | ПК 2.6 |

| ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и | | | | ПК 2.7 |
|---|---|---|--|-------------------|
| кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии | | | | ПК 2.8 |
| с процессом приготовления, рецептурой, принципами | | | | 111\(\(\alpha\).0 |
| сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты | | | | |
| сочетания основных продуктов и дополнительных | | | | |
| ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ | | | | |
| при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. | | | | |
| Способы маринования и панирования мяса с использованием | | | | |
| широкого ассортимента пряностей и приправ | | | | |
| 3.Современные методы (использование техник молекулярной | | | | |
| кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и | | | | |
| классические методы приготовления горячих блюд, | | | | |
| кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного | | | | |
| ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле | | | | |
| до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с | | | | |
| предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, | | | | |
| низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, | 2 | | | |
| вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и | 2 | | | |
| запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка | | | | |
| жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд | | | | |
| из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей | | | | |
| мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, | | 2 | | |
| гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного | | | | |
| ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения | | | | |
| пищевой ценности продуктов при приготовлении | | | | |
| 4.Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из | | | | |
| мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом | | | | |
| различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные | | | | |
| приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в | _ | | | |
| присутствии посетителя: транширование, фламбирование, | 2 | | | |
| приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для | | | | |
| отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации | | | | |
| питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное | | | | |
| обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная | | | | |

| Тема 2.10. | упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) Содержание учебного материала | | 4 | | |
|---|--|------|---|--|---|
| Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд 2. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утки, торячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении | 2, 3 | 2 | | OK 01- 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 |

| | 3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2, 3 | 2 | |
|------------------|---|------|----|------------------|
| | Тематика лабораторных работ | | 12 | |
| | Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпу блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов ассортимента | - | | |
| | Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпублюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней пт кролика сложного ассортимента | - | 6 | |
| Тема 2.11. Кухня | Содержание учебного материала | | 2 | |
| Франции | 1. Основные факторы, определяющие особенности французской кухни | 2,3 | | OK 01- 10; |
| | 2.Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки национальных блюд | 2,3 | | ПК 2.1 |
| | 3.Использование всех видов мясных продуктов | 2,3 | | ПК 2.2 |
| | 4.Особенности использования вина для приготовления многих блюд | 2,3 | 2 | ПК 2.3 ПК 2.4 |
| | 5.Исключение из питания блюд и гарниров из круп (кроме рассыпчатого риса) | 2,3 | | ПК 2.5 ПК 2.6 |
| | 6.Использование разнообразных натуральных овощей и зелени, специй, сыра разных сортов | 2,3 | | ПК 2.7 |
| | 7. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и | 2,3 | | ПК 2.8 |

| | морской рыбы, омлетов | | | |
|------------------|---|------------|---|--------|
| | 8.Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее | 2,3 | | |
| | распространенных блюд французской кухни | 2,5 | | |
| | 9.Рекомендации по организации питания туристов и других | 2,3 | | |
| | представителей из Франции | 2,3 | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | |
| | Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпу | ск горячих | | |
| | блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни | г сложного | 6 | |
| | ассортимента | | | |
| Тема 2.12. Кухня | Содержание учебного материала | | 2 | |
| Англии | 1. Основные факторы, определяющие сходство и различия | 2 | | |
| | национальных кухонь Англии | 2 | | |
| | 2. Характеристика традиционных продуктов питания и | | | |
| | основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, | 2 | | OTC 01 |
| | особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее | 2 | | OK 01- |
| | характерных блюд английской кухни | | | 10; |
| | 3. Широкое использование фаршей, блюд из натурального | 2 | | ПК 2.1 |
| | жареного мяса | 2 | | ПК 2.2 |
| | 4.Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша | 2 | | ПК 2.3 |
| | (порридж), пудинги, мучныекондитерские изделия, напитки | 2 | | ПК 2.4 |
| | 5.Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам | 2 | | ПК 2.5 |
| | англичан | 2 | | ПК 2.6 |
| | 6.Основные особенности шотландской и ирландской кухонь | 2 | 2 | |
| | 7. Рекомендации по организации питания туристов и других | | 2 | ПК 2.7 |
| | представителей из Англии, рекомендуемые блюда | 2 | | ПК 2.8 |
| | отечественной кухни | | | |
| | 8.Виды технологического оборудования и производственного | |] | |
| | инвентаря, его безопасное использование при приготовлении | 2 | | |
| | блюд | | | |
| | 9.Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии | 1 | | |
| | | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | , |
| | Лабораторная работа№9. Приготовление, оформление и отпус | ск горячих | 6 | |
| | | | | |

| | блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок английской кухни | и сложного | | |
|--------------------|---|------------|---|--------|
| | ассортимента | | | |
| Тема 2.13. Кухня | Содержание учебного материала | | 2 | |
| Италии | 1.Отличительные особенности итальянской кухни, | | | OK 01- |
| | характеристика продуктов питания, основные приемы | 2,3 | | 10; |
| | кулинарной обработки, режим питания. | | | ПК 2.1 |
| | 2.Особенности приготовления, оформления и отпуска | 2,3 | | ПК 2.2 |
| | национальных блюд | 2,3 | | ПК 2.3 |
| | 3.Широкое использование блюд из рыбы и нерыбных | | | ПК 2.3 |
| | морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй и | | | |
| | пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка | 2,3 | | ПК 2.5 |
| | и др) | 2,3 | | ПК 2.6 |
| | | | | ПК 2.7 |
| | | | | ПК 2.8 |
| | 4.Технология традиционных национальных блюд: спагетти, | 2,3 | | |
| | канелелы, лазан, гноции, ризотто, равиоли, пиццы | 2,3 | | |
| | 5.Продукты и блюда, не употребляемые итальянцами | 2,3 | 2 | |
| | 6.Рекомендации по организации питания туристов и других | 2,3 | | |
| | представителей из Италии | | | |
| | 7.Рекомендуемые блюда итальянской кухни | 2,3 | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | |
| | Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпу | - | | |
| | блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни | и сложного | 6 | |
| | ассортимента | | | |
| Тема 2.14. Русская | Содержание учебного материала | | 4 | |
| Кухня | 1.История развития и основные факторы, определяющие | 2,3 | | |
| | особенности русской кухни | | _ | |
| | 2. Характеристика основных продуктов, используемых для | 2,3 | | |
| | приготовления блюд, виды кулинарной обработки | | 2 | |
| | 3.Особенности приготовления, оформления и отпуска | 2.2 | | |
| | холодных блюд, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий | 2,3 | | |
| | 4. Технология приготовления традиционных блюд русской | 2,3 | 2 | OK 01- |

| | кухни: заливной рыбы целиком, щей, солянок, окрошек, похлебок, кальи, ухи, гусей и уток фаршированных, поросенка, жаренного целиком; блюд из субпродуктов, блинов, кулебяк, курника русского, каши гурьевской, густых киселей, медов, квасов, сбитня 5.Особенности приготовления национальных, обрядовых блюд 6.Виды технологического оборудования и производственного | 2,3 2,3 | | | 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 |
|-----------------|--|------------|---|--|---|
| | инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд | 2,5 | | | ПК 2.6 ПК 2.7 |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | | ПК 2.8 |
| | Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпу блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок русской кухни ассортимента | | 6 | | |
| Тема 2.15. | Содержание учебного материала | | 2 | | _ |
| Татарская кухня | 1.Основные факторы, определяющие особенности татарской кухни, характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, виды кулинарной обработки | 2,3 | | | OK 01- 10; |
| | 2.Особенности приготовления и отпуска национальных блюд: бифштекс по-татарски, рыбник, табэ | 2,3 | | | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 |
| | 3.Особенности приготовления национальных блюд из зайчатины, мяса диких животных, грибов | 2,3 | | | |
| | 4. Ассортимент национальных мучных изделий: кыстыбай, эчпочмак, сумса, бэккен, бэлиш и пр. Традиционные национальные изделия со сладкой начинкой | 2,3 | | | ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 |
| | 5.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд | 2,3 | 2 | | ПК 2.7 |
| | 6.Основные факторы, определяющие особенности татарской кухни, характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, виды кулинарной обработки | 2,3 | | | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | | |
| | Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпу блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок татарской кухни | | 6 | | |

| | ассортимента | | | |
|--------------------|--|--|------------------|---|
| Тема 2.16. Кухня | Содержание учебного материала | | 4 | ĺ |
| народов Закавказья | 1.Основные факторы, определяющие особенности кухни народов Закавказья Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд | 2,3 | 2 | |
| | 2.Широкое использование зелени, пряностей и приправ, сыров, фасоли. Основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки | 2,3 | 2 | |
| | 3.Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста | 2,3 | | |
| | 4. Технология приготовления лобио, харчо, хаши, хинкали, чихиртмы, сациви, хачапури, цыплят табака, шашлыков, плова, люля-кебаб, бозбаш | 2,3 | 2 | |
| | Тематика лабораторных работ | | 6 | |
| | Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок закавказской кухни сложного ассортимента | 3 | 6 | |
| | Тематика практических занятий | | 6 | OK 01- |
| | Практическое занятие № 1.Адаптация рецептур горяч кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в соот изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозан продуктов, изменения выхода, использования сезонных реп продуктов, потребностей различных категорий потребителей, ви обслуживания для различных национальных кухонь | тветствии с меняемости гиональных | 6 | 10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 |
| | Составление технологических и технико-технологических как | ение технологических и технико-технологических карт на блюда | ПК 2.5 ПК 2.6 | |
| | сложного ассортимента | на олюда | 8 | ПК 2.7 ПК 2.8 |
| | Разработка схем контроля хранения и расхода продуктов. | | | 111. 2.0 |
| | Подготовка презентаций по темам: «Молекулярная кухня», «Витамикс», «Шведский стол», «Кейтеринг» | , «Сувид», | | |

| Курсовая работа | 8 | | |
|--|---|--------|---|
| Тематика занятий: | | | |
| 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, | | | |
| примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. | | | |
| Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач | | | |
| курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. | | | |
| 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному | | OK 01 | |
| состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. | | | _ |
| 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в | | 10; | _ |
| соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей | | ПК 2.1 | |
| кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | | ПК 2.2 | 2 |
| потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема | | ПК 2.3 | 3 |
| пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. | | ПК 2.4 | 4 |
| 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по | | ПК 2.5 | 5 |
| новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным | | ПК 2.6 | |
| способам реализации кулинарной продукции | | ПК 2.7 | |
| 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей | | | |
| кулинарной продукции. | | ПК 2.8 | 5 |
| 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: | | | |
| - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда | | | |
| сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), | | | |
| - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, | | | |
| стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства | | | |
| горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. | | | |
| 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. | | | |
| Защита курсовой работы | | | |
| Примерная тематика курсовой работы: | | OK 01- | _ |
| 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | | 10; | |
| технологии приготовления в вакууме. | | ПК 2.1 | . |
| 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | | | |
| технологии фламбирования. | | ПК 2.2 | |
| 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием | | ПК 2.3 | |
| технологии приготовления на горячем камне. | | ПК 2.4 | 1 |
| 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного | | | |

| ассортимента для ресторана русской кухни. | ПК 2.5 |
|---|---------|
| 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, | ПК 2.6 |
| птицы, приготавливаемых в воке. | ПК 2.7 |
| 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. | ПК 2.8 |
| 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. | 11K 2.6 |
| 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. | |
| 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы | |
| 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской | |
| кухни. | |
| 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. | |
| 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра | |
| для обслуживания по типу шведского стола. | |
| 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих | |
| блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). | |
| 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий | |
| из рыбы по типу шведского стола. | |
| 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и | |
| кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). | |
| 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из | |
| рыбы. | |
| 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. | |
| 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из | |
| мяса и домашней птицы. | |
| 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. | |
| 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента | |
| вегетарианской кухни. | |
| 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной | |
| кухни. | |
| 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, | |
| рыбы, мяса, птицы региональной кухни | |
| 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного | |
| ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. | |
| 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд | |
| сложного ассортимента. | |

| 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием | |
|---|---|
| технологий направления «Молекулярная кухня» | |
| Адаптированная учебная практика по разделу 2 Виды работ | 36 |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных | OK 01-10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 |

изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

- 9.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 10.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Адаптированная производственная практика (концентрированная) Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),

| организация хранения. | |
|---|--|
| 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания | |
| (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, | |
| санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и | |
| т.д.). | |
| 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных | |
| изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной | |
| терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на | |
| вынос | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

404 176 10

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

Всего

- 3 продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).
- *При необходимости (10%) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологий.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация адаптированной программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

- Аппарат для темперирования шоколада
- барная станция для порционирования соусов-1,
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- венчик
- весы настольные электронные
- · газовая горелка (для карамелизации)
- · гастроемкости из нержавеющей стали
- гранитор
- гриль саламандр
- · гриль сковорода
- диспансер для подогрева тарелок
- · конвекционная печь
- · корзина для мусора
- кофемашина с капучинатором
- кофемолка
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
- · куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
- лампа для карамели
- лопатки (металлические, силиконовые)
- · льдогенератор
- машина для вакуумной упаковки
- машина посудомоечная
- · мерный стакан
- · микроволновая печь
- · миксер для коктейлей
- · миски нержавеющая сталь
- моечная ванна двухсекционная
- · мясорубка
- набор выемок (различной формы)
- набор инструментов для карвинга
- · набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л
- · набор ножей "поварская тройка»

- · набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая
- набор сотейников 0.6л, 0.8л
- насадки для кондитерских мешков
- нитраттестер
- овоскоп
- · овощерезка
- охлаждаемый прилавок-витрина
- пароконвектомат
- планетарный миксер
- · плита wok
- · плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося подставка для разделочных досок
- половник
- привод универсальный с механизмами для нарезки
- · протирания
- · взбивания
- процессор кухонный
- расстоечный шкаф
- сито
- сифон
- · сковорода
- · слайсер
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- стеллаж передвижной
- стол производственный с моечной ванной
- стол с охлаждаемой поверхностью
- стол холодильный с охлаждаемой горкой
- тестораскаточная машина
- фризер
- фритюрница
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
- шенуа
- шипцы кулинарные для пасты
- шипцы кулинарные универсальные
- · шкаф морозильный
- · шкаф холодильный

- · шкаф шоковой заморозки
- шумовка
- электроблинница
- электрогриль (жарочная поверхность)
- электромармит
- электромармиты
- Учебно-методический комплекс ПМ.

Реализация адаптированной рабочей программы профессионального модуля требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно методической документации; библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
 - персональный компьютер с периферией для обучающегося;
 - мультимедиа проектор;
 - демонстрационный экран;
 - аудиовизуальные средства обучения;
 - электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

- 1. OC Windows 10 (лицензия)
- 2. MS Office 2016 (лицензия) Microsoft Office 2016 Home and Student
- ABBYY FineReader 14 Standard
- 4. ESET NOD32 Smart Security лицензия
- 5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
- 6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой
 - 7. ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

учебное, реабилитационное, Специальное компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного необходимости предоставляется звукоусиливающая пользования, при индивидуального пользования, предоставляются аппаратура услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

- 1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
- 4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и OB3 по слуху
 - 5. «Исток» M2 со встроенным плеером
 - 6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
 - 7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 - 8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
- 9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i
- 10. FM-передатчик AMIGO Т31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

- 1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
- 2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
- 3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
 - 4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
 - 5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
 - 6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
 - 7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
 - 8. Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

- 1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания[Текст]: учебник. М: Академия, 2017. 254с.
- 2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. 2-е изд., стер. Ростов н/Д: Феникс, 2015. 374 с.
- 3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. М: Академия, 2015. 191 с.
- 4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Text] : учеб. пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. 11-е изд., стер. М. : Академия, 2015. 108с

Дополнительные источники

- 1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М.: Академия, 2014
- 2. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. Тюмень. ТОГИРРО, 2014. 24 с.
- 3. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 1 (4-е изд., стер.) учебное пособие М.: Академия, 2015. 48с
- 4. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 2 (4-е изд., стер.) учебное пособие М.: Академия, 2016. 48с
- 5. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 3 (4-е изд., стер.) учебное пособие М.: Академия, 2017. 48с
- 6. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 4 (4-е изд., стер.) учебное пособие М.: Академия, 2017. 48с
- 7.Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. печатается по решению

методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.

- 8. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4е изд.) учебник - М.: Академия, 2017.-128с.
- 9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учебник М.: Академия, 2017-287с.
- 10.Шильман, Л. 3. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. М.: Академия, 2014. 176 с.

Законодательные и нормативные документы.

- 1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. 47 с.
- 2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. М.: Гросс Медиа, 2006. 192 с.
- 1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

Словари и справочники

- 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. —сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
- 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. М.: Академия, 2017. 512с

Материалы периодической печати

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Электронные образовательные ресурсы:

- 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. М.: Юрайт,2016. 412 с. URL: www.biblio-online.ru
- 2. ЭУМК: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Андонова Н.И. СЭО 3.0

- 3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows приложение) Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017
- 4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux приложение) Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

3.3. Организация адаптированного образовательного процесса

Адаптированная программа теоретического и практического обучения проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению адаптированного ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предшествуют адаптированные дисциплины общепрофессионального цикла: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация адаптированной программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным оборудованием, технологическим производственным инвентарем, соответствующими требованиям инструментами, международных стандартов.

По адаптированной программе модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна

сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Адаптированная программа учебной и производственной практики по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация адаптированной программы ПМ.03 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по МДК, профессиональному модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение адаптированной программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом требований стандартов к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело», (для лиц с OB3 - Абелимпикс).

3.4. Кадровое обеспечение адаптированного образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС

СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

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

| Профессиональные и | | | |
|-----------------------|---------------------------------------|-------------------|----------------|
| общие компетенции, | Оцениваемые знания и | Методы | Критерии |
| формируемые в | умения, действия | оценки | оценки |
| рамках модуля | | | |
| Раздел 1. Организат | ция процессов приготовления | , подготовки к | реализации и |
| презентации горячих б | блюд, кулинарных изделий, заку | сок сложного ассо | ртимента |
| ПК 2.1 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | -требования охраны труда, | тестирование. | результатов |
| | пожарной безопасности, | | 61% |
| | техники безопасности при | | правильных |
| | выполнении работ; | | ответов. |
| | -санитарно-гигиенические | Собеседование. | |
| | требования к процессам | | Оценка |
| | производства продукции и | Экзамен | процесса. |
| | подготовки к ее реализации, в | | |
| | том числе система анализа, | | Экспертное |
| | оценки и управления опасными | | наблюдение и |
| | факторами (система ХАССП | | оценка |
| | (HACCP)); | | результатов в |
| | -виды, назначение, правила | | соответствии с |
| | безопасной эксплуатации | | требованиями* |
| | технологического | | |
| | оборудования, | | |
| | производственного инвентаря, | | |
| | инструментов, | | |
| | весоизмерительных приборов, | | |
| | посуды и правила ухода за | | |
| | ними; | | |
| | -организация работ по | | |
| | приготовлению горячих блюд, | | |
| | кулинарных изделий, закусок | | |
| | сложного ассортимента в | | |
| | соответствии с инструкциями и | | |
| | регламентами; | | |
| | -методы контроля качества | | |
| | сырья. продуктов, качества | | |
| | выполнения работ | | |

подчиненными; -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; -способы И формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих кулинарных изделий, блюд, закусок сложного ассортимента; последствия -возможные требований нарушения санитарии и гигиены; -правила безопасного применения хранения И чистящих, моющих дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы -условия, сроки, хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к

| качеству, условия и сроки | | |
|---------------------------------|---------------|----------------|
| хранения пищевых продуктов, | | |
| полуфабрикатов, используемых | | |
| для приготовления; | | |
| -правила оформления заявок на | | |
| склад | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| - оценить наличие ресурсов; | работа. | наблюдение и |
| -составить заявку и обеспечить | | оценка |
| получение продуктов, | | результатов в |
| полуфабрикатов на | | соответствии с |
| производство по количеству и | | требованиями. |
| качеству в соответствии с | Практическая | Оценка |
| потребностями и имеющимися | работа. | результатов. |
| условиями хранения; | Экзамен. | Экспертное |
| -оценивать качество и | | наблюдение и |
| безопасность сырья, продуктов, | | оценка |
| материалов | | результатов в |
| _ | | соответствии с |
| | | требованиями. |
| | Виды работ на | Экспертное |
| | практике | наблюдение |
| Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| -ресурсное обеспечение | работа. | наблюдение и |
| выполнения заданий в | | оценка |
| соответствии с заказами, | | результатов в |
| планом работы; | | соответствии с |
| -распределение заданий и | | требованиями. |
| проведение инструктажа на | Практическая | Оценка |
| рабочем месте повара; | работа. | результатов. |
| -организация и контроль | Экзамен. | Экспертное |
| подготовки рабочих мест, | | наблюдение и |
| оборудования, инвентаря, | | оценка |
| посуды в соответствии с | | результатов в |
| заданиями; | | соответствии с |
| -распределять задания между | | требованиями. |
| подчиненными в соответствии | Виды работ на | Экспертное |
| с их квалификацией; | практике | наблюдение |
| - объяснять правила и | | |
| демонстрировать приемы | | |
| безопасной эксплуатации | | |
| производственного инвентаря и | | |
| технологического | | |
| оборудования; | | |
| - разъяснять ответственность за | | |
| | | |

| | nogenini, sanyeen | | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------|---|---|------|--|
| | изделий, закусок | | 1 | I | | |
| | горячих блюд, кул | іинарных | | | | |
| | транспортировани | | | | | |
| | подготовки к | | | | | |
| | упаковки, хранени | 1Я, | | | | |
| | -контролировать г | | | | | |
| | производственног | - | | | | |
| | кухонной посуды | | | | | |
| | при мойке и хране | | | | | |
| | требований станда | | | | | |
| | - контролировать | выполнение | | | | |
| | месте; | | | | | |
| | охраны труда на р | абочем | | | | |
| | пожарной безопас | ности, | | | | |
| | правил техники бо | езопасности, | | | | |
| | - контролировать | соблюдение | | | | |
| | чистоты; | - | | | | |
| | регламентами, ста | = - | | | | |
| | соответствии с ин | | | | | |
| | уборки рабочих м | - | | | | |
| | своевременность з | гекущей | | | | |
| | - контролировать | , | | | | |
| | оборудования к ра | | | | | |
| | приемы подготовн | | | | | |
| | демонстрировать | безопасные | | | | |
| | -контролировать, | · ; | | | | |
| | стандартов чистот | · | | | | |
| | инструкций, регла | | | | | |
| | видом работ требо | | | | | |
| | материалов в соот | - | | | | |
| | инвентаря, посудь | | | | | |
| | рабочем месте обо | | | | | |
| | - контролировать рациональное раз | - | | | | |
| | повара; | DI ISON II | | | | |
| | оборудования на р | раоочем месте | | | | |
| | рационального раз | | | | | |
| | -демонстрировать | - | | | | |
| | процессе работы; | | | | | |
| | пожарной безопас | ности в | | | | |
| | техники безопасно | • | | | | |
| | гигиенических тро | | | | | |
| | несоблюдение сан | | | | | |

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного приготовления

| ПК 2.2 | Знания: | Письменное | Оценка |
|--------|-------------------------------|----------------|----------------|
| | - примерные нормы выхода | тестирование. | результатов |
| | сложных супов; | • | 61% |
| | - методы приготовления | | правильных |
| | сложных супов, способы их | | ответов. |
| | комбинирования, | Собеседование. | |
| | - температурный режим и | ,, | Оценка |
| | правила приготовления для | Экзамен | процесса. |
| | разных типов сложных супов; | | , |
| | - варианты сочетания основных | | Экспертное |
| | продуктов с другими | | наблюдение и |
| | ингредиентами для создания | | оценкарезульта |
| | гармоничных супов; | | тов в |
| | - варианты подбора пряностей | | соответствии с |
| | и приправ при приготовлении | | требованиями |
| | супов | | 1 |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | - выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| | использовать различные | - | оценка |
| | методы приготовления супов в | | результатов в |
| | соответствии с заказом, | | соответствии с |
| | способом обслуживания; | | требованиями. |
| | - изменять рецептуру, выход | Практическая | Оценка |
| | порции супа в соответствии с | работа. | результатов. |
| | особенностями заказа, | Экзамен. | Экспертное |
| | наличием сезонных видов | | наблюдение и |
| | сырья, продуктов, | | оценка |
| | региональными | | результатов в |
| | особенностями; | | соответствии с |
| | - варить концентрированный | | требованиями. |
| | бульон (консоме); | Виды работ на | Экспертное |
| | -варить суп-гуляш; | практике | наблюдение |
| | - осветлять бульоны | | |
| | различными методами; | | |
| | - смешивать и доводить до | | |
| | готовности ингредиенты супа; | | |
| | - протирать основные продукты | | |
| | и ингредиенты супа в | | |
| | пюреобразную массу; | | |
| | - проваривать и доводить до | | |
| | нужной консистенции супы- | | |
| | пюре; | | |
| | - заправлять супы-пюре | | |
| | соусом, сливками, сливочным | | |
| | маслом; | | |
| | | | |

| | - томить овощные супы с | | |
|--------|---|----------------|----------------|
| | крупами в горшочках; | | |
| | • | | |
| | - готовить гарниры для сложных супов из мясной и | | |
| | - | | |
| | рыбной кнельной массы, | | |
| | овощной массы; | | |
| | - определять степень | | |
| | готовности сложных супов и их | | |
| | вкусовые качества; | | |
| | - определять | | |
| | органолептическим способом | | |
| | правильность приготовления | | |
| | сложных супов и их готовность | | |
| | для подачи; | | |
| | -готовить супы сложного | | |
| | ассортимента национальных | | |
| | кухонь (WS); | | |
| | - организовывать | | |
| | приготовление, оформление и | | |
| | презентацию супов сложного | | |
| | приготовления (ПС) | | |
| | Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | -приготовление супов | работа. | наблюдение и |
| | сложного ассортимента | | оценка |
| | | | результатов в |
| | | | соответствии с |
| | | | требованиями. |
| | | Практическая | Оценка |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценка |
| | | | результатов в |
| | | | соответствии с |
| | | | требованиями. |
| | | Виды работ на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| ПМ 2.3 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | – ассортимент, рецептуры, | тестирование. | результатов |
| | методы приготовления, | | 61% |
| | характеристика, требования к | | правильных |
| | качеству соусов сложного | | ответов. |
| | приготовления, в том числе | Собеседование. | |
| | авторских, региональных, | | Оценка |
| | соусов сложного ассортимента | Экзамен | процесса. |
| L | * | ı | _ = |

национальных кухонь; – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента; – основные критерии оценки качества заготовок для соусов, ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; коррекция цветовых оттенков; – варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; – виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при приготовлении; – правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности; правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - основные соусные предпочтения приготовления методы авторских региональных

Экспертное наблюдение и оценкарезульта тов в соответствии с требованиями*

| горячих соусов, соусов | | |
|-------------------------------------|---------------------|----------------|
| сложного ассортимента | | |
| национальных кухонь | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| - выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| использовать различные | puooru | оценка |
| методы приготовления соусов в | | результатов в |
| соответствии с заказом, | | соответствии с |
| способом обслуживания; | | требованиями. |
| - изменять рецептуру, выход | Практическая | Оценка |
| - · · · · | работа. | · |
| порции соусов в соответствии с | раоота. Экзамен. | результатов. |
| особенностями заказа, | Экзамен. | Экспертное |
| наличием сезонных видов | | наблюдение и |
| сырья, продуктов, | | оценка |
| региональными | | результатов в |
| особенностями; | | соответствии с |
| - рационально использовать | D ~ | требованиями. |
| продукты, полуфабрикаты; | Виды работ на | Экспертное |
| - закладывать продукты, | практике | наблюдение |
| подготовленные соусные | | |
| полуфабрикаты в определенной | | |
| последовательности с учетом | | |
| продолжительности их варки; | | |
| - соблюдать температурный и | | |
| временной режим варки | | |
| соусов; | | |
| - рассчитывать нормы закладки | | |
| загустителей для получения | | |
| соусов определенной | | |
| консистенции; | | |
| – изменять закладку продуктов | | |
| в соответствии с изменением | | |
| выхода соуса; | | |
| – определять | | |
| органолептическими | | |
| способами степень готовности | | |
| и качества сложных горячих | | |
| соусов; | | |
| определять блюда, | | |
| подходящие для подачи с | | |
| отдельными горячими соусами; | | |
| -готовить соусы сложного | | |
| ассортимента национальных | | |
| кухонь (WS)Организовывать | | |
| приготовление, оформление и | | |
| 1, T. F | | |

| презентацию соусов сложного приготовления (ПС.) - обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, |
|---|
| обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| температурный режим при подаче горячих соусов; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| подаче горячих соусов; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовове соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| - обеспечивать правильный температурный режим при хранении |
| температурный режим при хранении |
| хранении |
| |
| |
| охлажденных и замороженных |
| сложных горячих соусов; |
| - разогревать соусы с учетом |
| требований к безопасности |
| готовой продукции; |
| -выбирать контейнеры; |
| - эстетично упаковывать соусы |
| для транспортирования |
| Действия: Лабораторная Экспертное |
| - приготовление горячих работа. наблюдение и |
| соусов сложного ассортимента: оценка |
| - хранение соусов, результатов в |
| порционирование соусов на соответствии с |
| раздаче требованиями. |
| практическая Оценка |
| |
| |
| Экзамен. Экспертное |
| наблюдение и |

| | | | оценка |
|---------|--------------------------------|----------------|----------------|
| | | | результатов в |
| | | | соответствии с |
| | | | требованиями. |
| | | Виды работ на | Экспертное |
| | | | наблюдение |
| ПК 2.4 | 2 | практике | |
| 11K 2.4 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | – ассортимент, рецептуры, | тестирование. | результатов |
| | характеристика, требования к | | 61% |
| | качеству горячих блюд и | | правильных |
| | гарниров сложного | | ответов. |
| | ассортимента из овощей, | Собеседование. | |
| | грибов, в том числе авторских, | | Оценка |
| | региональных; | Экзамен | процесса. |
| | – правила выбора, требования к | | |
| | качеству основных продуктов и | | Экспертное |
| | дополнительных ингредиентов | | наблюдение и |
| | к ним, используемых для | | оценкарезульта |
| | приготовления горячих блюд и | | тов в |
| | гарниров сложного | | соответствии с |
| | ассортимента из овощей, | | требованиями* |
| | грибов; | | |
| | - методы приготовления | | |
| | сложных блюд из овощей и | | |
| | грибов; | | |
| | - варианты комбинирования | | |
| | различных способов | | |
| | приготовления блюд из овощей | | |
| | и грибов; | | |
| | - температурный режим и | | |
| | правила приготовления | | |
| | различных видов сложных | | |
| | блюд из овощей и грибов; | | |
| | - техника выполнения действий | | |
| | в соответствии с типом овощей | | |
| | и грибов, в том числе | | |
| | региональных и экзотических; | | |
| | - методы приготовления | | |
| | сложных блюд из овощей и | | |
| | грибов: овощного ризотто, | | |
| | картофеля Бек, мисо из | | |
| | овощей, лука-порея | | |
| | фаршированного, спагетти из | | |
| | кабачков, овощей в тесте, | | |
| | огурцов жареных, овощей | | |
| | от урцов жареных, овощей | <u> </u> | |

томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных; - органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов; - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа;
- требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования;
- основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и

| | T | T | T |
|---|-------------------------------|--------------|----------------|
| | дополнительных ингредиентов | | |
| | с учетом сезонности, | | |
| | региональных особенностей: | | |
| | - ассортимент и цены на | | |
| | сложные горячие блюда и | | |
| | гарниры из овощей, грибов, | | |
| | круп, бобовых, макаронных | | |
| | изделий разнообразного | | |
| | ассортимента на день принятия | | |
| | платежей; | | |
| | - правила торговли; | | |
| | - виды оплаты по платежам; | | |
| | - виды и характеристика | | |
| | контрольно- кассовых машин; | | |
| | - виды и правила | | |
| | осуществления кассовых | | |
| | операций; | | |
| | - правила и порядок расчета | | |
| | потребителей при оплате | | |
| | наличными деньгами, при | | |
| | безналичной форме оплаты; | | |
| | - правила поведения, степень | | |
| | ответственности за | | |
| | правильность расчетов с | | |
| | потребителями; | | |
| | - правила общения с | | |
| | потребителями; | | |
| | - базовый словарный запас на | | |
| | иностранном языке; | | |
| | - техника общения, | | |
| | ориентированная на | | |
| | потребителя | | |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | - выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| | использовать различные | | оценка |
| | методы приготовления горячих | | результатов в |
| | блюд и гарниров сложного | | соответствии с |
| | ассортимента из овощей, | | требованиями. |
| | грибов в соответствии с | Практическая | Оценка |
| | заказом, способом | работа. | результатов. |
| | обслуживания; | Экзамен. | Экспертное |
| | - изменять рецептуру, выход | | наблюдение и |
| | порции в соответствии с | | оценка |
| | особенностями заказа, | | результатов в |
| i | наличием сезонных видов | ĭ | соответствии с |

| сырья, продуктов, ретиональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы притотовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа: - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу из кондитерского мешка и запскать изделия до образования золотистой корочки; - варить па пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить ов офитноре шарики и брусочки из овощей в воке; - жарить овощи в вмес; - жарить овощи в жидком тесте во фритноре; - варить на пару у запскать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
|---|
| особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа: - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощи ую массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощиые рулсты; |
| - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа: - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - вабивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршировать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа: - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить па пару фаршировать и жарить во фритюре; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить па пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа: - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| из овощей и грибов с учетом заказа: - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулсты; |
| заказа: - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированые овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинти/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запскать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинти/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинти/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинти/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запскать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запскать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| формах пудинги/мусс ы из овощей; - готовить овощные рулеты; |
| овощей; - готовить овощные рулеты; |
| - готовить овощные рулеты; |
| |
| |
| - томить овощи в горшочке; |
| - производить холодное и |
| горячее копчение овощей; |
| - готовить экзотические и |
| редкие виды овощей и грибов |
| методом паровой конвекции; |
| - затягивать блюда из овощей и |
| грибов сливками; |
| - комбинировать различные |

способы приготовления овощей и грибов; - определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. -готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных (WS)Организовывать кухонь приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из грибов овошей, сложного приготовления (ПС.); -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; -доводить до вкуса, нужной консистенции;

- рассчитывать соотношение

жидкости и основного

продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления: -организовывать и проводить приготовление блюд с проростками. (ФК) Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS); -организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС.); - проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности

| WWW.ADV.W. WA A WW.W.ADV. | | |
|---|--------------|------------|
| пищевых продуктов; | | |
| - хранить | | |
| свежеприготовленные, | | |
| охлажденные и замороженные | | |
| сложные блюда, и гарниры из | | |
| овощей, грибов, круп, бобовых, | | |
| макаронных изделий; | | |
| - разогревать сложные блюда и | | |
| гарниры из овощей, грибов, | | |
| круп, бобовых, макаронных | | |
| изделий с учетом требований к | | |
| безопасности готовой | | |
| продукции; | | |
| - выбирать контейнеры, | | |
| эстетично упаковывать на | | |
| вынос, для транспортирования; | | |
| - рассчитывать стоимость; | | |
| - вести учет реализованных | | |
| горячих сложных блюд и | | |
| гарниров из овощей, грибов, | | |
| круп, бобовых, макаронных | | |
| изделий сложного | | |
| ассортимента; | | |
| - пользоваться контрольно- | | |
| кассовыми машинами при | | |
| оформлении платежей; | | |
| принимать оплату наличными | | |
| деньгами; принимать и | | |
| оформлять безналичные | | |
| платежи; | | |
| - составлять отчет по | | |
| | | |
| платежам; | | |
| поддерживать визуальный контакт с потребителем; | | |
| - | | |
| - владеть профессиональной | | |
| терминологией; | | |
| - консультировать | | |
| потребителей, оказывать им | | |
| помощь в выборе сложных | | |
| горячих блюд и гарниров из | | |
| овощей, грибов, круп, бобовых, | | |
| макаронных изделий; | | |
| - разрешать проблемы в рамках | | |
| своей компетенции | | |
| Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | | |

| | | | <i>E</i> |
|--------|--|------------------|----------------|
| | - приготовление горячих блюд | работа. | наблюдение и |
| | и гарниров сложного | | оценка |
| | ассортимента из овощей, | | результатов в |
| | грибов; | | соответствии с |
| | -приготовление блюд и | | требованиями. |
| | гарниров из круп, бобовых, | Практическая | Оценка |
| | макаронных изделий сложного | работа. | результатов. |
| | ассортимента; | Экзамен. | Экспертное |
| | -хранение и отпуск блюд и | | наблюдение и |
| | гарниров из овощей, грибов, | | оценка |
| | круп, бобовых, макаронных | | результатов в |
| | изделий сложного | | соответствии с |
| | ассортимента; | | требованиями. |
| | -ведение расчетов с | Виды работ на | Экспертное |
| | потребителями при отпуске | практике | наблюдение |
| | продукции на вынос; | * | |
| | взаимодействие с | | |
| | потребителями при отпуске | | |
| | продукции с прилавка/раздачи | | |
| ПК 2.5 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | - ассортимент, рецептуры, | тестирование. | результатов |
| | методы приготовления, | 100111poballino. | 61% |
| | характеристика, требования к | | правильных |
| | качеству блюд сложного | | ответов. |
| | ассортимента из яиц; | Собеседование. | orberob. |
| | - правила их выбора с учетом | соососдование. | Оценка |
| | потребностей различных | Экзамен | процесса. |
| | категорий потребителей, | ORSUNICII | процесса. |
| | видов и форм обслуживания; | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | - кулинарных свойств | | |
| | основного продукта; | | оценкарезульта |
| | - виды, назначение и правила | | TOB B |
| | безопасной эксплуатации | | соответствии с |
| | оборудования, инвентаря | | требованиями* |
| | инструментов; | | |
| | - нормы, правила | | |
| | взаимозаменяемости и свежих | | |
| | яиц и яичного порошка; | | |
| | – ассортимент, рецептуры, | | |
| | I | | |
| | вхарактеристика, требования к | | |
| | качеству блюд из творога, сыра | | |
| | | | |
| | качеству блюд из творога, сыра | | |
| | качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления, в том | | |

содержанию жира, консистенции и созреванию; - классификацию творога по содержанию жира; - основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров; - требования к качеству различных видов сыров, творога; - правила хранения различных видов сыров и творога; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам; - основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира; - особенности приготовления блюд из творога, сыра; - варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; - правила взаимозаменяемости продуктов; - актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей; - основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки; - требования к качеству

основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; - методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного

ассортимента;

| | - требования к безопасности | | |
|---|--------------------------------|--------------|----------------|
| | хранения горячих блюд из яиц, | | |
| | творога, сыра, муки сложного | | |
| | ассортимента; | | |
| | - правила маркирования | | |
| | упакованных горячих блюд из | | |
| | яиц, творога, сыра, муки | | |
| | сложного ассортимента, | | |
| | - правила заполнения этикеток; | | |
| | - ассортимент и цены | | |
| | нагорячих блюд из яиц, | | |
| | творога, сыра, муки сложного | | |
| | ассортимента на день принятия | | |
| | платежей; | | |
| | - правила торговли; | | |
| | - виды оплаты по платежам; | | |
| | виды и характеристика | | |
| | контрольно- кассовых машин; | | |
| | - виды и правила | | |
| | осуществления кассовых | | |
| | операций; | | |
| | - правила и порядок расчета | | |
| | потребителей при оплате | | |
| | | | |
| | наличными деньгами, при | | |
| | безналичной форме оплаты; | | |
| | - правила поведения, степень | | |
| | ответственности за | | |
| | правильность расчетов с | | |
| | потребителями; | | |
| | - правила общения с | | |
| | потребителями; | | |
| | - базовый словарный запас на | | |
| | иностранном языке; | | |
| | - техника общения, | | |
| | ориентированная на | | |
| | потребителя | | |
| | | | |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | -выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| | использовать различные | Paoora. | оценка |
| | _ | | |
| | методы приготовления | | результатов в |
| | сложных горячих блюд из яиц | | соответствии с |
| | в соответствии с заказом, | Пиохительно | требованиями. |
| 1 | способом обслуживания; | Практическая | Оценка |

| -изменять рецептуру, выход | работа. | результатов. |
|-------------------------------|---------------|----------------|
| порции в соответствии с | Экзамен. | Экспертное |
| особенностями заказа, | | наблюдение и |
| наличием сезонных видов | | оценка |
| сырья, продуктов, | | результатов в |
| региональными | | соответствии с |
| особенностями; | | требованиями. |
| -варить яйца в скорлупе (до | Виды работ на | Экспертное |
| различной степени готовности) | практике | наблюдение |
| и без; | | |
| -готовить на пару; | | |
| -жарить основным способом и | | |
| с добавлением других | | |
| ингредиентов; | | |
| -жарить на плоской | | |
| поверхности; | | |
| -жарить; | | |
| -фаршировать, запекать; | | |
| -определять степень | | |
| готовности блюд из яиц; | | |
| -доводить до вкуса; | | |
| -выбирать оборудование, | | |
| производственный инвентарь, | | |
| посуду, инструменты в | | |
| соответствии со способом | | |
| приготовления; | | |
| -проводить приготовление | | |
| сложных вегетарианских | | |
| закусок (ово- | | |
| лактовегетарианских) (WS) | | |
| Готовить блюда из яиц | | |
| сложного ассортимента | | |
| национальных кухонь (WS) | | |
| Организовывать | | |
| приготовление, оформление и | | |
| презентацию блюд из яиц | | |
| сложного ассортимента | | |
| (ΠC.); | | |
| -изменять рецептуру, выход | | |
| порции блюд из творога, сыра | | |
| сложного ассортимента в | | |
| соответствии с особенностями | | |
| заказа, региональными | | |
| особенностями; | | |
| - выбирать, комбинировать, | | |
| | | |

использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом,с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; -формовать изделия из творога; -жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; -нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; -жарить сыр основным способом; -взбивать измельченный сыр в сырную массу; -формовать из сырной массы шарики; -панировать и жарить во фритюре шарики из сырной массы; -расплавлять сыр для приготовления жидкого фондю; -обмакивать в жидкое фондю из сыра гренки, овощи и грибы; -варить измельченный сыр на «водяной бане» с непрерывным помешиванием; -производить холодное и горячее копчение сыра; -жарить на плоской поверхности; -жарить, запекать на гриле; -определять степень готовности блюд из творога, сыра; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом

приготовления; -готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS) Организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС.) -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки в соответствии с заказом: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания, раскатывания/растягивания теста; -формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде; -готовить мучные блюда из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, блинов гурьевских, пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, хачапури, листовых (больших праздничных) пирогов, мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы, штруделей с фаршами и сладкими начинками; -владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов; -охлаждать и замораживать

| TOOTO W WO TO TWO TO TO | | |
|-------------------------------|---|----------|
| тесто и изделия из теста с | | |
| фаршами; | | |
| -подготавливать продукты для | | |
| пиццы; | | |
| - раскатывать тесто; | | |
| - нарезать лапшу домашнюю | | |
| вручную и механизированным | | |
| способом; | | |
| - жарить на сковороде, на | | |
| плоской поверхности | | |
| блинчики, блины, оладьи; | | |
| -выпекать, варить в воде и на | | |
| пару изделия из теста; | | |
| - жарить в большом количестве | | |
| жира; | | |
| -жарить после | | |
| предварительного отваривания | | |
| изделий из теста; | | |
| -соблюдать режим выпечки | | |
| сложных изделий из теста | | |
| (время, температура, | | |
| влажность); | | |
| -использовать | | |
| органолептические способы | | |
| определения степени | | |
| готовности и качества мучных | | |
| блюд из разных видов муки и | | |
| сложных изделий из теста; | | |
| -разогревать в СВЧ готовые | | |
| мучные изделия; | | |
| -выбирать оборудование, | | |
| производственный инвентарь, | | |
| посуду, инструменты в | | |
| соответствии со способом | | |
| приготовления; | | |
| -готовить горячие блюда | | |
| сложной технологии из муки | | |
| национальных кухонь (WS) | | |
| Организовывать | | |
| приготовление, оформление и | | |
| презентацию горячих блюд | | |
| сложной технологии из муки | | |
| (ПС.) | | |
| -проверять качество готовых | | |
| блюд перед отпуском, | | |
| · · · · · | I | <u>l</u> |

упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом - рассчитывать стоимость; -вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей;

| | принимать оплату наличными | | |
|----------|--------------------------------|---------------|----------------|
| | деньгами; принимать и | | |
| | оформлять; безналичные | | |
| | платежи; | | |
| | -составлять отчет по платежам; | | |
| | -поддерживать визуальный | | |
| | контакт с потребителем; | | |
| | -владеть профессиональной | | |
| | терминологией; | | |
| | -консультировать | | |
| | потребителей, оказывать им | | |
| | помощь в выборе горячих блюд | | |
| | из яиц, творога, сыра, муки | | |
| | сложного ассортимента; | | |
| | -разрешать проблемы в рамках | | |
| | своей компетенции | | |
| | Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | - приготовление сложных | работа. | наблюдение и |
| | горячих блюд из яиц; | | оценка |
| | - приготовление горячих блюд | | результатов в |
| | из творога, сыра сложного | | соответствии с |
| | ассортимента с учетом | | требованиями. |
| | потребностей различных | Практическая | Оценка |
| | категорий потребителей, видов | работа. | результатов. |
| | и форм обслуживания; | Экзамен. | Экспертное |
| | - приготовление горячих блюд | | наблюдение и |
| | сложной технологии из муки; | | оценка |
| | - хранение, отпуск горячих | | результатов в |
| | блюд из яиц, творога, сыра, | | соответствии с |
| | муки сложного ассортимента | | требованиями. |
| | из яиц, творога, сыра, муки с | Виды работ на | Экспертное |
| | учетом потребностей | практике | наблюдение |
| | различных категорий | 1 | |
| | потребителей, видов и форм | | |
| | обслуживания; | | |
| | - ведение расчетов с | | |
| | потребителями при отпуске | | |
| | продукции на вынос; | | |
| | взаимодействие с | | |
| | потребителями при отпуске | | |
| | продукции с прилавка/раздачи | | |
| ПК 2.6 | Знания: | Письменное | Оценка |
| 111. 2.0 | - методы приготовления | тестирование. | результатов |
| | горячих блюд из рыбы, | тестирование. | 61% |
| | нерыбного водного сырья, в | | |
| | перыопого водного сырья, в | | правильных |

том числе региональных и ответов. Собеседование. авторских, правила их выбора в Оценка соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и Экзамен процесса. нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила Экспертное наблюдение и безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря оценка инструментов; результатов в - требования к качеству, соответствии с температура подачи горячих требованиями* блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

| accontinuelita: | | |
|--------------------------------|--------------|---------------|
| ассортимента; | | |
| - правила разогревания, | | |
| - правила охлаждения, | | |
| замораживания и хранения | | |
| готовых горячих блюд из | | |
| рыбы, нерыбного водного | | |
| сырья сложного ассортимента; | | |
| - требования к безопасности | | |
| хранения готовых горячих | | |
| блюд из рыбы, нерыбного | | |
| водного сырья сложного | | |
| ассортимента; | | |
| - правила маркирования | | |
| упакованных блюд из рыбы, | | |
| нерыбного водного сырья; | | |
| - правила заполнения этикеток; | | |
| блюда из рыбы, нерыбного | | |
| водного сырья сложного | | |
| ассортимента на день; | | |
| - принятия платежей; | | |
| - виды оплаты по платежам; | | |
| - виды и характеристика | | |
| контрольно-кассовых машин; | | |
| - виды и правила | | |
| осуществления кассовых | | |
| операций; | | |
| - правила и порядок расчета | | |
| потребителей при оплате | | |
| наличными деньгами, при | | |
| безналичной форме оплаты; | | |
| - правила поведения, степень | | |
| ответственности за | | |
| правильность расчетов с | | |
| потребителями; | | |
| - правила общения с | | |
| потребителями; | | |
| - базовый словарный запас на | | |
| иностранном языке; | | |
| - техника общения, | | |
| ориентированная на | | |
| потребителя | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| - изменять рецептуру, выход | работа. | наблюдение и |
| порции блюд из рыбы, | - | оценка |
| нерыбного водного сырья в | | результатов в |
| 1 | | 1 / |

соответствии с соответствии с заказом. требованиями. наличием сезонных видов Практическая Оценка сырья, продуктов, региональными работа. результатов. особенностями; Экзамен. Экспертное - выбирать, применять наблюдение и комбинировать различные оценка способы приготовления результатов в горячих блюд из рыбы, соответствии с нерыбного водного сырья в требованиями. Виды работ на соответствии с заказом, Экспертное способом обслуживания: практике наблюдение - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - комбинировать различные

способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, - определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS); -организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента $(\Pi C.);$ - проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы,

нерыбного водного сырья с

учетом требований к

| безопасности пищевых | | ! |
|---|--------------|----------------|
| | | |
| продуктов; | | |
| - хранить | | |
| свежеприготовленные, | | |
| охлажденные и замороженные | | |
| блюда из рыбы, нерыбного | | |
| водного сырья; | | |
| - разогревать блюда из рыбы, | | |
| нерыбного водного сырья с | | |
| учетом требований к | | |
| безопасности готовой | | |
| продукции; | | |
| - выбирать контейнеры, | | |
| эстетично упаковывать на | | |
| вынос, для транспортирования; | | |
| - рассчитывать стоимость; | | |
| - вести учет реализованных | | |
| горячих блюд из рыбы, | | |
| нерыбного водного сырья | | |
| сложного ассортимента; | | |
| - пользоваться контрольно- | | |
| кассовыми машинами при | | |
| оформлении платежей, | | |
| принимать оплату наличными | | |
| деньгами, принимать и | | |
| оформлять безналичные | | |
| платежи, составлять отчет по | | |
| платежам; | | |
| - поддерживать визуальный | | |
| контакт с потребителем; | | |
| - владеть профессиональной | | |
| терминологией; | | |
| - консультировать | | |
| потребителей, оказывать им | | |
| попреоителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд | | |
| | | |
| из рыбы, нерыбного водного | | |
| сырья; | | |
| - разрешать проблемы в рамках | | |
| своей компетенции | Побольны | D-10-7-1 |
| Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| - приготовление горячих блюд | работа. | наблюдение и |
| из рыбы, нерыбного водного | | оценка |
| сырья сложного ассортимента; | | результатов в |
| - хранение, отпуск горячих | | соответствии с |
| блюд из рыбы, нерыбного | | требованиями. |
| | | |

| | водного сырья сложного | Практическая | Оценка |
|--------|-------------------------------|----------------|----------------|
| | ассортимента; | работа. | результатов. |
| | - ведение расчетов с | Экзамен. | Экспертное |
| | потребителями при отпуске | OKSUMOII. | наблюдение и |
| | продукции на вынос; | | оценка |
| | взаимодействие с | | результатов в |
| | потребителями при отпуске | | соответствии с |
| | продукции с прилавка/раздачи | | требованиями. |
| | продукции с прилавка/раздачи | Виды работ на | Экспертное |
| | | - | наблюдение |
| ПИ 2.7 | 2 | практике | |
| ПК 2.7 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | - ассортимент, рецептуры, | тестирование. | результатов |
| | характеристика, требования к | | 61% |
| | качеству горячих блюд, | | правильных |
| | кулинарных изделий, закусок | | ответов. |
| | из мяса, домашней птицы, дичи | Собеседование. | |
| | и кролика сложного | | Оценка |
| | ассортимента, в том числе | Экзамен | процесса. |
| | авторских, региональных; | | |
| | - правила выбора основных | | Экспертное |
| | продуктов и дополнительных | | наблюдение и |
| | ингредиентов с учетом их | | оценкарезульта |
| | сочетаемости, | | TOB B |
| | взаимозаменяемости; | | соответствии с |
| | - характеристика региональных | | требованиями* |
| | видов сырья, продуктов; | | |
| | - нормы взаимозаменяемости | | |
| | сырья и продуктов; | | |
| | - традиционные и современные | | |
| | методы приготовления горячих | | |
| | блюд из мяса, домашней | | |
| | птицы, дичи, кролика, правила | | |
| | их выбора с учетом заказа, | | |
| | кулинарных свойств | | |
| | продуктов; | | |
| | - виды, назначение и правила | | |
| | безопасной эксплуатации | | |
| | оборудования, инвентаря | | |
| | инструментов; | | |
| | - органолептические способы | | |
| | определения готовности; | | |
| | - ассортимент пряностей, | | |
| | приправ, используемых при | | |
| | приготовлении горячих блюд, | | |
| 1 | 1 1 | | |

из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;

- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
- техника порционирования;
- варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

| | 000000000000000000000000000000000000000 | | |
|----------|--|--------------|---|
| | ассортимента; | | |
| | - правила маркирования | | |
| | упакованных блюд из мяса, | | |
| | домашней птицы, дичи, | | |
| | кролика, правила заполнения | | |
| | этикеток; | | |
| | - ассортимент и цены на | | |
| | горячие блюда из мяса, | | |
| | домашней птицы, дичи, | | |
| | кролика сложного | | |
| | ассортимента на день принятия | | |
| | платежей; | | |
| | - правила торговли; виды | | |
| | оплаты по платежам; | | |
| | виды и характеристика | | |
| | контрольно- кассовых машин; | | |
| | виды и правила осуществления | | |
| | кассовых операций; | | |
| | - правила и порядок расчета | | |
| | потребителей при оплате | | |
| | наличными деньгами, при | | |
| | безналичной форме оплаты; | | |
| | - правила поведения, степень | | |
| | ответственности за | | |
| | | | |
| | правильность расчетов с потребителями; | | |
| | 1 | | |
| | - правила общения с | | |
| | потребителями; | | |
| | - базовый словарный запас на | | |
| | иностранном языке; | | |
| | - техника общения, | | |
| | ориентированная на | | |
| | потребителя | | |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | - выбирать, применять | работа. | наблюдение и |
| | комбинировать различные | | оценка |
| | способы приготовления | | результатов в |
| | горячих блюд, кулинарных | | соответствии с |
| | изделий, закусок из мяса, | | требованиями. |
| | домашней птицы, дичи, | Практическая | Оценка |
| | кролика в соответствии с | работа. | результатов. |
| | заказом, их вида и кулинарных | Экзамен. | Экспертное |
| | свойств; | | наблюдение и |
| | -варить мясо, мясные | | оценка |
| | продукты, подготовленные | | результатов в |
| <u>L</u> | <u> * '* </u> | L | <u> * </u> |

| тушки домашней птицы, дичи | | соответствии с |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| основным способом, методом | | требованиями. |
| сю-вид; | Виды работ на | Экспертное |
| - варить изделия из мясной | практике | наблюдение |
| • | практикс | наолюдение |
| котлетной массы, котлетной | | |
| массы из домашней птицы на | | |
| пару; | | |
| - припускать мясо, мясные | | |
| продукты, птицу порционными | | |
| кусками, изделия из котлетной | | |
| массы в небольшом количестве | | |
| жидкости и на пару; | | |
| - жарить мясо крупным куском, | | |
| подготовленные тушки птицы, | | |
| дичи, кролика целиком; | | |
| - жарить порционные куски | | |
| мяса, мясных продуктов, | | |
| домашней птицы, дичи, | | |
| кролика, изделия из котлетной | | |
| массы основным способом, во | | |
| фритюре; | | |
| - жарить порционные куски | | |
| мяса, мясных продуктов, | | |
| домашней птицы, дичи, | | |
| кролика, изделия из котлетной, | | |
| натуральной рублей массы на | | |
| решетке гриля и плоской | | |
| поверхности; | | |
| - жарить мясо, домашнюю | | |
| птицу, кролика мелкими | | |
| кусками; | | |
| - жарить пластованные тушки | | |
| птицы под прессом; | | |
| - жарить на шпажках, на | | |
| вертеле над огнем, на гриле; | | |
| - тушить мясо крупным, | | |
| порционным и мелкими | | |
| кусками гарниром и без; | | |
| - запекать мясо, мясные | | |
| продукты, домашнюю птицу, | | |
| дичь, кролика в сыром виде и | | |
| после предварительной варки, | | |
| тушения, обжаривания с | | |
| гарниром, соусом и без; | | |
| - бланшировать, отваривать | | |
| оланшировать, отваривать | | |

мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS); -организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС.); - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру

подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; - пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; - консультировать

| | потребителей, оказывать им | | |
|--------|---|---------------|---|
| | <u> </u> | | |
| | помощь в выборе горячих блюд | | |
| | из мяса, домашней птицы, | | |
| | дичи, кролика; | | |
| | - разрешать проблемы в рамках | | |
| | своей компетенции | п.с | |
| | Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | -приготовление горячих блюд, | работа. | наблюдение и |
| | кулинарных изделий, закусок | | оценка |
| | из мяса, мясных продуктов, | | результатов в |
| | домашней птицы, дичи, | | соответствии с |
| | кролика; | | требованиями. |
| | - хранение, отпуск горячих | Практическая | Оценка |
| | блюд, кулинарных изделий, | работа. | результатов. |
| | закусок из мяса, мясных | Экзамен. | Экспертное |
| | продуктов, домашней птицы, | | наблюдение и |
| | дичи, кролика сложного | | оценка |
| | ассортимента; | | результатов в |
| | - ведение расчетов с | | соответствии с |
| | потребителями при отпуске | | требованиями. |
| | продукции на вынос; | Виды работ на | Экспертное |
| | взаимодействие с | практике | наблюдение |
| | потребителями при отпуске | _ | |
| | продукции с прилавка/раздачи | | |
| ПК 2.8 | Знания: | Письменное | Оценка |
| | - наиболее популярные в | тестирование. | результатов |
| | регионе традиционные и | _ | 61% |
| | современные технологии | | правильных |
| | приготовления ежедневных и | | ответов. |
| | праздничных блюд (холодных | Собеседование | |
| | и горячих) с использованием | | Оценка |
| | | | |
| | разнообразных продуктов. | Экзамен | процесса. |
| | разнообразных продуктов. | Экзамен | процесса. |
| | - новые высокотехнологичные | Экзамен | _ |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для | Экзамен | Экспертное |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд | Экзамен | Экспертное наблюдение и |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления блюд: использование низких | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| | - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления | Экзамен | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |

- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд;
- принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;
- особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;
- теория совместимости продуктов;
- теория кулинарного декора; способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;
- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;
- особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;
- принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;
- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;
- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;
- принципы создания образа блюда;
- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).
- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно

декорированных тарелках; - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; -принципы организации проработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд: - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов в программе Excel; - способы привлечения

внимания гостей к блюдам в

- базовый словарный запас на

-правила общения с потребителями;

меню;

| T | | T |
|-------------------------------|---------------|----------------|
| иностранном языке; | | |
| - техника общения, | | |
| ориентированная на | | |
| потребителя; | | |
| - тенденции ресторанной моды | | |
| в области меню и блюд; | | |
| - методы совершенствования | | |
| рецептур; | | |
| - примеры успешных блюд, | | |
| приемлемых с кулинарной и | | |
| коммерческой точек зрения, | | |
| ресторанов с разной ценовой | | |
| категорией и типом кухни в | | |
| регионе | | |
| Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| - проводить анализ профиля и | работа. | наблюдение и |
| концепции организации | | оценка |
| питания, ее ценовой и | | результатов в |
| ассортиментной политики; | | соответствии с |
| - проводить анализ | | требованиями. |
| потребительских | Практическая | Оценка |
| предпочтений, рецептур | работа. | результатов. |
| конкурирующих и наиболее | Экзамен. | Экспертное |
| популярных организаций | | наблюдение и |
| питания в различных сегментах | | оценка |
| ресторанного бизнеса; | | результатов в |
| - проводить анализ | | соответствии с |
| возможностей организации | | требованиями. |
| питания в области применения | Виды работ на | Экспертное |
| сложных, инновационных | практике | наблюдение |
| методов приготовления; | _ | |
| - использования новейших | | |
| видов оборудования, новых | | |
| видов сырья и продуктов, | | |
| региональных видов сырья и | | |
| продуктов, технического | | |
| оснащения, | | |
| квалификации поваров; | | |
| - определение выхода порции | | |
| форме, методу и способу | | |
| обслуживания; | | |
| - определение соответствия | | |
| оформления способу подачи; | | |
| - подбирать тип и количество | | |
| продуктов пряностей и приправ | | |
| LWarres mbarren a abamban | | |

для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции; - подбирать соус и гарнир к блюду; - организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; - декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда; - выбирать посуду для подачи блюда; - анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо; - изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; - рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую

- изменять закладку продуктов

ценность блюда;

в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе Excel; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур; - анализировать спрос на новые блюда; - использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира

| | и соуса, замена в рецептуре | | |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------------|
| | сырья, продуктов на сезонные, | | |
| | региональные с целью | | |
| | удешевления стоимости и т.д. | | |
| | Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| | -поиск, выбор и использование | работа. | наблюдение и |
| | информации в области | pa001a. | оценка |
| | разработки, адаптации | | |
| | рецептур горячих блюд, | | результатов в соответствии с |
| | кулинарных изделий, закусок, в | | |
| | , , | Произвидомод | требованиями. |
| | том числе авторских, | Практическая | Оценка |
| | брендовых, региональных с | работа. | результатов. |
| | учетом потребностей | Экзамен. | Экспертное |
| | различных категорий | | наблюдение и |
| | потребителей; | | оценка |
| | - разработка, адаптация | | результатов в |
| | рецептур горячих блюд, | | соответствии с |
| | кулинарных изделий, закусок, в | D 6 | требованиями. |
| | том числе авторских, | Виды работ на | Экспертное |
| | брендовых, региональных с | практике | наблюдение |
| | учетом потребностей | | |
| | различных категорий | | |
| | потребителей; | | |
| | -ведение расчетов, | | |
| | необходимых при разработке, | | |
| | адаптации рецептур горячих | | |
| | блюд, кулинарных изделий, | | |
| | закусок, в том числе авторских, | | |
| | брендовых, региональных; | | |
| | разработка документации на | | |
| | новые горячие блюда, | | |
| | кулинарные изделия, закуски, в | | |
| | том числе авторские, | | |
| | брендовые, региональные; | | |
| | - презентация новых горячих | | |
| | блюд, кулинарных изделий, | | |
| | закусок, в том числе авторских, | | |
| | брендовых, региональных; | | |
| | - совершенствование рецептур | | |
| | горячих блюд, кулинарных | | |
| | изделий, закусок, в том числе | | |
| | авторских, брендовых, | | |
| | региональных | | |
| Организация и процесс | ы приготовления горячих блюд, п | кулинарных изделі | ий. закусок — — |

Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь

| ПК 1 | Знания: | Письменное | Оценка |
|------|------------------------------|---------------|----------------|
| | - примерные нормы выхода | тестирование. | результатов |
| | горячих блюд, кулинарных | | 61% |
| | изделий, закусок сложного | | правильных |
| | ассортимента блюд | | ответов. |
| | национальных кухонь; | Собеседование | |
| | - методы приготовления | | Оценка |
| | горячих блюд, кулинарных | | процесса. |
| | изделий, закусок сложного | Экзамен | |
| | ассортимента блюд | | Экспертное |
| | национальных кухонь, | | наблюдение и |
| | - температурный режим и | | оценка |
| | правила приготовления для | | результатов в |
| | разных типов горячих блюд, | | соответствии |
| | кулинарных изделий, закусок | | с требованиями |
| | сложного ассортимента блюд | | |
| | национальных кухонь; | | |
| | - варианты сочетания | | |
| | основных продуктов с другими | | |
| | ингредиентами для создания | | |
| | горячих блюд, кулинарных | | |
| | изделий, закусок сложного | | |
| | ассортимента блюд | | |
| | национальных кухонь; | | |
| | - варианты подбора пряностей | | |
| | и приправ при приготовлении | | |
| | горячих блюд, кулинарных | | |
| | изделий, закусок сложного | | |
| | ассортимента блюд | | |
| | национальных кухонь | | |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |
| | - выбирать, комбинировать, | работа. | наблюдение и |
| | использовать различные | | оценка |
| | методы приготовления горячих | | результатов в |
| | блюд, кулинарных изделий, | | соответствии |
| | закусок сложного | | c |
| | ассортимента блюд | Практическая | требованиями. |
| | национальных кухонь в | работа. | Оценка |
| | соответствии с заказом, | Экзамен. | результатов. |
| | способом обслуживания; | | Экспертное |
| | - изменять рецептуру, выход | | наблюдение и |
| | порции супа в соответствии с | | оценка |
| | особенностями заказа, | | результатов в |
| | наличием сезонных видов | | соответствии |
| | сырья, продуктов, | Виды работ на | C |

| региональными | практике | требованиями. |
|------------------------------|--------------------------------------|---|
| особенностями; | приктике | Экспертное |
| | | - |
| - определять степень | | наблюдение |
| готовности сложных горячих | | |
| блюд, кулинарных изделий, | | |
| закусок сложного | | |
| ассортимента блюд | | |
| национальных кухонь и их | | |
| вкусовые качества; | | |
| - определять | | |
| органолептическим способом | | |
| правильность приготовления | | |
| горячих блюд, кулинарных | | |
| изделий, закусок сложного | | |
| ассортимента блюд | | |
| национальных кухонь и их | | |
| готовность для подачи | | |
| Действия: | Лабораторная | Экспертное |
| -приготовление горячих блюд, | работа. | наблюдение и |
| кулинарных изделий, закусок | | оценка |
| сложного ассортимента блюд | | результатов в |
| 1 | | 1 2 |
| национальных кухонь | | соответствии |
| национальных кухонь | | соответствии |
| национальных кухонь | Практическая | c |
| национальных кухонь | Практическая работа. | с требованиями. |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка |
| национальных кухонь | - | с требованиями. Оценка результатов. |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка |
| национальных кухонь | работа. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в |
| национальных кухонь | работа. Экзамен. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии |
| национальных кухонь | работа. Экзамен. Виды работ на | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |
| национальных кухонь | работа. Экзамен. | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| национальных кухонь | работа. Экзамен. Виды работ на | с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Профессиональ | | | |
|----------------------|-----------------------------------|---------------|--------------------|
| ные и общие | Оцениваемые знания и умения, | | |
| компетенции, | действия | Методы | Критерии оценки |
| · | денствия | оценки | критерии оценки |
| формируемые в | | | |
| рамках модуля ОК 01. | 2 | П | 0 |
| | Знания | Письменное | Оценка процесса. |
| Выбирать | - актуальный профессиональный и | тестирование | 61%правильных |
| способы | социальный контекст, в котором | | ответов |
| решения задач | приходится работать и жить; | | |
| профессиональн | - основные источники информации | Собеседование | Оценка результатов |
| ой деятельности, | и ресурсы для решения задач и | | |
| применительно к | проблем в профессиональном и/или | | |
| различным | социальном контексте; | Экзамен | Экспертное |
| контекстам | - алгоритмы выполнения работ в | | наблюдение и |
| | профессиональной и смежных | | оценка результатов |
| | областях; | | в соответствии с |
| | - методы работы в | | требованиями |
| | профессиональной и смежных | | |
| | сферах; | | |
| | - структура плана для решения | | |
| | задач; | | |
| | - порядок оценки результатов | | |
| | решения задач профессиональной | | |
| | деятельности | | |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | - распознавать задачу и/или | работа. | наблюдение и |
| | проблему в профессиональном | Passian | оценкарезультатов |
| | и/или социальном контексте; | | в соответствии с |
| | - анализировать задачу и/или | | требованиями. |
| | проблему и выделять её составные | Практическая | Оценка |
| | части; | работа. | |
| | , | Экзамен. | результатов. |
| | - правильно выявлять и эффективно | Экзамен. | Эконортио |
| | искать информацию, необходимую | | Экспертное |
| | для решения задачи и/или | | наблюдение и |
| | проблемы; | | оценкарезультатов |
| | - составить план действия, | D | в соответствии с |
| | - определить необходимые ресурсы; | Виды работ | требованиями. |
| | - владеть актуальными методами | на | Экспертное |
| | работы в профессиональной и | практике | наблюдение |

| | смежных сферах; | | |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|-------------------|
| | - реализовать составленный план; | | |
| | - оценивать результат и последствия | | |
| | своих действий (самостоятельно | | |
| | 1 | | |
| | или с помощью наставника) | Поболожения | 2 |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | - распознавание сложных | работа. | наблюдение и |
| | проблемные ситуации в различных | | оценкарезультатов |
| | контекстах; | | в соответствии с |
| | - проведение анализа сложных | | требованиями. |
| | ситуаций при решении задач | Практическая | Оценка |
| | профессиональной деятельности; | работа. | результатов. |
| | - определение этапов решения | Экзамен. | |
| | задачи; | | Экспертное |
| | - определение потребности в | | наблюдение и |
| | информации; | | оценкарезультатов |
| | - осуществление эффективного | | в соответствии с |
| | поиска; | Виды работ | требованиями. |
| | - выделение всех возможных | на | Экспертное |
| | источников нужных ресурсов, в том | практике | наблюдение |
| | числе неочевидных; | | |
| | - разработка детального плана | | |
| | действий; | | |
| | - оценка рисков на каждом шагу; | | |
| | - оценивает плюсы и минусы | | |
| | полученного результата, своего | | |
| | плана и его реализации, предлагает | | |
| | критерии оценки и рекомендации | | |
| | по улучшению плана | | |
| OK 02. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Осуществлять | -номенклатура информационных | работа. | наблюдение и |
| поиск, анализ и | источников, применяемых в | P. a.o. i.m. | оценкарезультатов |
| интерпретацию | профессиональной деятельности; | | в соответствии с |
| информации, | -приемы структурирования | | требованиями. |
| необходимой | информации; | Практическая | Оценка |
| для выполнения | -формат оформления результатов | работа. | результатов. |
| задач | поиска информации | Экзамен. | Экспертное |
| профессиональн | полока информации | OKSAMOH. | наблюдение и |
| ой деятельности | | | оценкарезультатов |
| ои деятельности | | Виды работ | в соответствии с |
| | | - | |
| | | на | требованиями. |
| | | практике | Экспертное |
| | V | Побот | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -определять задачи поиска и | работа. | наблюдение и |

| | www.hom.covvvvv | | 21/21/14/20 201/17/ #2#20 |
|-----------------|---------------------------------|--------------|---------------------------|
| | информации; | | оценкарезультатов |
| | -определять необходимые | | в соответствии с |
| | источники информации; | | требованиями. |
| | -планировать процесс поиска; | Практическая | Оценка |
| | -структурировать получаемую | работа. | результатов. |
| | информацию; | Экзамен. | Экспертное |
| | -выделять наиболее значимое в | | наблюдение и |
| | перечне информации; | | оценкарезультатов |
| | -оценивать практическую | | в соответствии с |
| | значимость результатов поиска; | Виды работ | требованиями. |
| | -оформлять результаты поиска | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -планирование информационного | работа. | наблюдение и |
| | поиска из широкого набора | paoora. | оценкарезультатов |
| | | | 1 . |
| | источников, необходимого для | | в соответствии с |
| | выполнения профессиональных | | требованиями. |
| | задач; | Практическая | Оценка |
| | -проведение анализа полученной | работа. | результатов. |
| | информации, выделяет в ней | Экзамен. | |
| | главные аспекты; | | Экспертное |
| | -структурировать отобранную | | наблюдение и |
| | информацию в соответствии с | | оценкарезультатов |
| | параметрами поиска; | Виды работ | в соответствии с |
| | -интерпретация полученной | на | требованиями. |
| | информации в контексте | практике | Экспертное |
| | профессиональной деятельности | | наблюдение |
| OK 03. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Планировать и | -содержание актуальной | работа. | наблюдение и |
| реализовывать | нормативно-правовой | | оценка результатов |
| собственное | документации; | | в соответствии с |
| профессиональн | -современная научная и | Практическая | требованиями. |
| ое и личностное | профессиональная терминология; | работа. | Оценка |
| развитие | -возможные траектории | puooru. | результатов. |
| развитис | профессионального развития и | Экзамен. | Экспертное |
| | 1 | Экзамен. | - |
| | самообразования | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | D | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | - определять актуальность | работа. | наблюдение и |
| | нормативно-правовой | | оценкарезультатов |
| | документации в профессиональной | | в соответствии с |
| | | I . | l . |

| | деятельности; | | требованиями. |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|--------------------|
| | - выстраивать траектории | Практическая | Оценка |
| | профессионального и личностного | работа. | |
| | развития | Экзамен. | результатов. |
| | | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | Виды работ | в соответствии с |
| | | на | требованиями. |
| | | практике | Экспертное |
| | | | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -использование актуальной | работа. | наблюдение и |
| | нормативно-правовой | | оценкарезультатов |
| | документацию по профессии | Практическая | в соответствии с |
| | (специальности); | работа. | требованиями. |
| | -применение современной научной | Экзамен. | Оценка |
| | профессиональной терминологии; | | результатов. |
| | -определение траектории | | Экспертное |
| | профессионального развития и | | наблюдение и |
| | самообразования | | оценкарезультатов |
| | _ | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| ОК 04. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Работать в | -психология коллектива; | работа. | наблюдение и |
| коллективе и | -психология личности; | | оценка результатов |
| команде, | -основы проектной деятельности | Практическая | в соответствии с |
| эффективно | | работа. | требованиями. |
| взаимодействова | | Экзамен. | Оценка |
| ть с коллегами, | | | результатов. |
| руководством, | | | Экспертное |
| клиентами | | | наблюдение и |
| | | | оценка результатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -организовывать работу коллектива | работа. | наблюдение и |
| | и команды; | | оценка результатов |
| | -взаимодействовать с коллегами, | Практическая | в соответствии с |
| | руководством, клиентами | работа. | требованиями. |
| | | Экзамен. | Оценка |

| | | <u> </u> | T |
|-----------------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| | | | результатов. |
| | | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценка результатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -участие в деловом общении для | работа. | наблюдение и |
| | эффективного решения деловых | | оценка результатов |
| | задач; | Практическая | в соответствии с |
| | -планирование профессиональной | работа. | требованиями. |
| | деятельность | Экзамен. | Оценка |
| | | o nomitori. | результатов. |
| | | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценка результатов |
| | | | |
| | | D | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| 0.74.0.7 | | практике | наблюдение |
| OK 05. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Осуществлять | -особенности социального и | работа. | наблюдение и |
| устную и | культурного контекста; | | оценка результатов |
| письменную | -правила оформления документов | | в соответствии с |
| коммуникацию | | Практическая | требованиями. |
| на | | работа. | Оценка |
| государственном | | Экзамен. | результатов. |
| языке с учетом | | | Экспертное |
| особенностей | | Виды работ | наблюдение и |
| социального и | | на | оценка результатов |
| культурного | | практике | в соответствии с |
| контекста | | | требованиями. |
| | | | Экспертное |
| | | | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -излагать свои мысли на | работа. | наблюдение и |
| | государственном языке; | 1 | оценка результатов |
| | - оформлять документы | | в соответствии с |
| | еформинго докумонты | | требованиями. |
| | | Практическая | Оценка |
| | | _ | |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |

| | | | оценкарезультатов |
|-----------------|----------------------------------|--------------|-------------------|
| | | Виды работ | в соответствии с |
| | | на | требованиями. |
| | | | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Пойоточа | Лабораторная | |
| | Действия | | Экспертное |
| | -грамотно устно и письменно | работа. | наблюдение и |
| | излагать свои мысли по | | оценкарезультатов |
| | профессиональной тематике на | | в соответствии с |
| | государственном языке; | | требованиями. |
| | -проявление толерантность в | Практическая | Оценка |
| | рабочем коллективе | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| ОК 06. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Проявлять | -сущность гражданско- | работа. | наблюдение и |
| гражданско- | патриотической позиции; | | оценкарезультатов |
| патриотическую | -общечеловеческие ценности; | | в соответствии с |
| позицию, | -правила поведения в ходе | | требованиями. |
| демонстрировать | выполнения профессиональной | Практическая | Оценка |
| осознанное | деятельности | работа. | результатов. |
| поведение на | | Экзамен. | Экспертное |
| основе | | | наблюдение и |
| традиционных | | | оценкарезультатов |
| общечеловеческ | | Виды работ | в соответствии с |
| их ценностей | | на | требованиями. |
| · | | практике | Экспертное |
| | | | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -описывать значимость своей | работа. | наблюдение и |
| | профессии; | _ | оценкарезультатов |
| | -презентовать структуру | | в соответствии с |
| | профессиональной деятельности по | | требованиями. |
| | профессии (специальности) | Практическая | Оценка |
| | 1 1 (| работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | | требованиями. |
| | | | треоованиями. |

| | | Виды работ | Экспертное |
|--------------------------------|--|----------------------|------------------------------------|
| | | на | наблюдение |
| | | практике | |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -понимать значимость своей | работа. | наблюдение и |
| | профессии (специальности); | pacerai | оценка результатов |
| | -демонстрация поведения на основе | | в соответствии с |
| | общечеловеческих ценностей | | требованиями. |
| | обще темове техних центовтен | Практическая | Оценка |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | ORSamen. | наблюдение и |
| | | | оценка результатов |
| | | Виды работ | в соответствии с |
| | | _ | |
| | | на | требованиями. Экспертное |
| | | практике | - |
| ОК 07. | Знания | Лабораторная | наблюдение Экспертное |
| Содействовать | | работа. | наблюдение и |
| | -правила экологической безопасности при ведении | раоота. | |
| сохранению окружающей | профессиональной деятельности; | | оценкарезультатов в соответствии с |
| | | Произвидомод | |
| среды, | -основные ресурсы, задействованные в | Практическая работа. | требованиями. Оценка |
| ресурсосбережен ию, эффективно | | Экзамен. | |
| действовать в | профессиональной деятельности; -пути обеспечения | Экзамен. | результатов. Экспертное |
| чрезвычайных | ресурсосбережения | | наблюдение и |
| ситуациях | ресурсососрежения | Виды работ | оценкарезультатов |
| Ситуациях | | на | в соответствии с |
| | | практике | требованиями. |
| | | практикс | Экспертное |
| | | | наблюдение |
| | Умения | Поборожориод | |
| | | Лабораторная работа. | Экспертное наблюдение и |
| | -соблюдать нормы экологической безопасности; | pa001a. | оценкарезультатов |
| | | | - · |
| | -определять направления | | в соответствии с |
| | ресурсосбережения в рамках | Прокуписанов | требованиями. |
| | профессиональной деятельности по | Практическая | Оценка |
| | профессии (специальности) | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | D.v.v 6 | требованиями. |
| | | Виды работ | Экспертное |
| | | на | наблюдение |

| | | Практике | |
|--|---|---|---|
| | Действия -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Лабораторная работа. Практическая | Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка |
| | na paoo iem meere | работа. Экзамен. Виды работ | результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| OK 08. | 2 | практике | наблюдение |
| Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в | Знания -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска | Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное |
| процессе профессиональн ой деятельности и поддержание необходимого уровня физической | физического здоровья для профессии (специальности) -средства профилактики перенапряжения | Виды работ на практике | наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение |
| подготовленност | | | |
| И | Умения -использовать физкультурно- | Лабораторная работа. | Экспертное наблюдение и |
| | оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных | 1 | оценкарезультатов в соответствии с требованиями. |
| | целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения | Практическая работа. Экзамен. | Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с |
| | характерными для данной | Виды работ | требованиями. |

| | профессии (специальности) | на | Экспертное |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|
| | | практике | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | -сохранение и укрепление здоровья | работа. | наблюдение и |
| | посредством использования средств | paoora. | оценкарезультатов |
| | физической культуры; | | в соответствии с |
| | -поддержание уровня физической | Практическая | требованиями. |
| | подготовленности для успешной | работа. | Оценка |
| | реализации профессиональной | Экзамен. | · |
| | | Экзамен. | результатов. |
| | деятельности | | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | D | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | _ | практике | наблюдение |
| OK 09. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Использовать | -современные средства и | работа. | наблюдение и |
| информационны | устройства информатизации; | | оценкарезультатов |
| е технологии в | -порядок их применения и | | в соответствии с |
| профессиональн | программное обеспечение в | | требованиями. |
| ой деятельности | профессиональной деятельности | Практическая | Оценка |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -применять средства | работа. | наблюдение и |
| | информационных технологий для | | оценкарезультатов |
| | решения профессиональных задач; | | в соответствии с |
| | -использовать современное | | требованиями. |
| | программное обеспечение | Практическая | Оценка |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |
| | Действия | Лабораторная | Экспертное |

| | -применение средств | работа. | наблюдение и |
|-----------------|--------------------------------------|---------------|-------------------|
| | информатизации и | pa001a. | оценкарезультатов |
| | информационных технологий для | | в соответствии с |
| | реализации профессиональной | | требованиями. |
| | | Прокульностья | Преоованиями. |
| | деятельности | Практическая | · |
| | | работа. | результатов. |
| | | Экзамен. | Экспертное |
| | | | наблюдение и |
| | | | оценкарезультатов |
| | | D 5 | в соответствии с |
| | | Виды работ | требованиями. |
| | | на | Экспертное |
| | | практике | наблюдение |
| OK 10. | Знания | Лабораторная | Экспертное |
| Пользоваться | -правила построения простых и | работа. | наблюдение и |
| профессиональн | сложных предложений на | | оценкарезультатов |
| ой | профессиональные темы; | | в соответствии с |
| документацией | -основные общеупотребительные | | требованиями. |
| на | глаголы (бытовая и | Практическая | Оценка |
| государственном | профессиональная лексика); | работа. | результатов. |
| и иностранном | -лексический минимум, | Экзамен. | Экспертное |
| языке | относящийся к описанию | | наблюдение и |
| | предметов, средств и процессов | | оценкарезультатов |
| | профессиональной деятельности; | | в соответствии с |
| | -особенности произношения | Виды работ | требованиями. |
| | правила чтения текстов | на | Экспертное |
| | профессиональной направленности | практике | наблюдение |
| | Умения | Лабораторная | Экспертное |
| | -понимать общий смысл четко | работа. | наблюдение и |
| | произнесенных высказываний на | | оценкарезультатов |
| | известные темы (профессиональные | | в соответствии с |
| | и бытовые); | | требованиями. |
| | -понимать тексты на базовые | Практическая | Оценка |
| | профессиональные темы; | работа. | результатов. |
| | -участвовать в диалогах на | Экзамен. | |
| | знакомые общие и | | Экспертное |
| | профессиональные темы; | | наблюдение и |
| | -строить простые высказывания о | | оценкарезультатов |
| | себе и о своей профессиональной | | в соответствии с |
| | деятельности; | Виды работ | требованиями. |
| | -кратко обосновывать и объяснить | на | Экспертное |
| | свои действия (текущие и | практике | наблюдение |
| | планируемые); | • | |
| | -писать простые связные сообщения | | |
| | на знакомые или интересующие | | |
| | III SHORESTEE IIIII IIII opecytomiie | | |

| профессиональные темы | | |
|--------------------------------|--------------|-------------------|
| Действия | Лабораторная | Экспертное |
| -применение в профессиональной | работа. | наблюдение и |
| деятельности инструкций на | | оценкарезультатов |
| государственном и иностранном | | в соответствии с |
| языке; | | требованиями. |
| -ведение общения на | Практическая | Оценка |
| профессиональные темы | работа. | результатов. |
| | Экзамен. | |
| | | Экспертное |
| | | наблюдение и |
| | | оценкарезультатов |
| | Виды работ | в соответствии с |
| | на | требованиями. |
| | практике | Экспертное |
| | | наблюдение |