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

2018 г.

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
_____А.А.Смирнова

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании психолого-медико-педагогического консилиума

Протокол

от __18.05___ 2018 г. № ___1_____

Председатель ПМПК _____

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 08. Охрана труда** 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: Никифорова В.В - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ 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 ОВЗ 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
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, 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 коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 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 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	Аудиторно	С применением 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 труда. Цели и задачи дисциплины	**Содержание учебного материала**		**4**			ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Основные понятия в области охраны труда	1	4			
	2. Предмет, цели и задачи дисциплины	1				
	3. Значение и роль охраны труда в профессиональной деятельности	1				
	4. Состояние охраны труда в отрасли общественного питания	1				
Тема 1.2 Нормативно-правовая база охраны труда	**Содержание учебного материала**		**2**			
	1. Основные понятия нормативно-правовой базы	1	2			
	2. Федеральные законы в области охраны труда	1				
	3. Основные направления государственной политики в области охраны труда	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 охраны труда	**Тематика практических занятий работ**		**2**			ОК 1-7, ОК 9,10
	Практическое занятие № 2. Изучение функций и назначений Государственных технических инспекций (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.)		2			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5

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

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

	классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)					
	4. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, 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	2				
	Тематика практических занятий работ		**2**			
	Практическое занятие № 5. 1. Изучение защиты от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, 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					
Всего:			**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. ОС 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 ОВЗ 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 с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 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 T31Акустическая 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

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 санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» [Электронный ресурс] - Режим доступа: http:// 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:// 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:// 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 охраной труда в организации; - 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 работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61 % правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.	Оценка: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений, презентаций, опорных, тезисных конспектов) в форме дифференцированного зачета в виде: - тестирования

Умеет:		
- 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; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	- защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка выполняемых действий в процессе практических занятий - оценка выполнения практических заданий на зачете

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	Оценка процесса. 61% правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	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	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	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	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	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	61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Практическая работа. Экзамен.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	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	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	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

2018 г.

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

от __18.05___ 2018 г. № ___1_____

Председатель ПМПК _____

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** 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 22

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 70

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 81

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 С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ 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, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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 процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1 ОК 01-10,	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - правила безопасной эксплуатации 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; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	

	- 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 текущей уборки рабочих мест в соответствии с 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 - нормативно-техническая 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 материалов
ОК 1	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном

	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	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

	анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	результатов поиска информации
ОК 03.	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
ОК 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
ОК 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
ОК 07.	-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
ОК 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 реализации профессиональной деятельности	профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09.	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	
ОК 10.	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и 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	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			
ПК 2.2-2.8	- контроль за подготовкой основных продуктов и	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать,	− ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,

	дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции	примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; − нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
	- контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, 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 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, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию	процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	- организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - 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	
	- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее 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, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом	

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - 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, оформление и презентация результатов проработки	- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу 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 рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - 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			
ПК 1	- контроль за	- контролировать наличие,	− ассортимент,

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

	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 приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	-организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий 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 использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее 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, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - 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, оформление и презентация результатов проработки	- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу 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	

		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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
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**
ПК2.1. -2.8 ОК 01 – ОК 10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	**72**				**72**		
ПК2.1. -2.8	Производственная практика (по	**144**					**144**	**-**

ОК 01 – ОК 10	профилю специальности), часов (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), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа**	**Уровень освоения**	**Объем часов**	**Аудиторно**	**С применением ДОТ**	**Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**		**3**	**4**	**5**	**6**
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**24**			
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			**24**			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к	**Содержание учебного материала**		**10**			
	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 ПК 2.3
	2.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование	2				

реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта					ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	3.Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции	2				
	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 и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость	2	4			
	5.Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	2	2			
	Тематика практических занятий		**2**			
	Практическое занятие № 1.Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		2			
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	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	2			ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	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 технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	4	2	2	
	Тематика практических занятий		**4**			
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента		2			

	Практическое занятие №3.Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		2			
	Самостоятельная работа		**4**			
	Составление схем супового и соусного отделений горячего цеха с размещением оборудования.	3	4			
	Подготовка презентаций: «Организация работы горячего цеха для предприятий общественного питания различных типов», «Новые способы тепловой обработки продуктов».					
Курсовая работа по разделу 1			**8**			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **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 состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции.					ОК 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

5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного 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: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для 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.				ОК 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

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»				
Учебная практика по разделу 1 **Виды работ**	**36**			

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, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 5.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 7.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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			ОК 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			
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, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			**144**			
Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности,	**Содержание учебного материала**		**4**			
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	2	4			ОК 01-10;

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

региональных супов сложного ассортимента	супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов					ПК 2.7 ПК 2.8
	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-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2				
	Тематика лабораторных работ		**12**			
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента		6			
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента		6			
Тема 2.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**6**			
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов	2	4			ОК 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
	2.Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовление полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих	2				

	соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов		2			
	3.Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных	2				
	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 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)	2				
Тема 2.4. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**6**			
	1.Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	2	4	2	2	ОК 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
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в «Вок», жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте,	2,3	2			

	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. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного	**Содержание учебного материала**		**6**			
	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 соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров	2	4	2	2	ОК 01-10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4

ассортимента	из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от 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 ХАССП)		2			ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	2.Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий	2				
	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 сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли	2				
	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 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	2				

	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)					
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**4**			
	1.Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, творога 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 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)	2	2			ОК 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
	2.Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во 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)	2,3				

	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 пищевых продуктов (НАССР)	2	2			
	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. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**4**			
	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 ПК 2.3 ПК 2.4
	2..Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких	2,3				

	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					ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	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)	2,3				
Тема 2.8. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**2**			
	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			ОК 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
	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				

	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 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)	2, 3				
	Тематика лабораторных работ		**12**			
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		6			
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		6			
Тема 2.9. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**4**			
	1.Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом	2	2			ОК 01-10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6
	2.Правила выбора основных видов сырья и дополнительных	2				

	ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами 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					ПК 2.7 ПК 2.8
	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, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и 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, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	2	2			
	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, 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	2				

	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)					
Тема 2.10. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**		**4**			
	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, 3	2			ОК 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
	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; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего 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				

	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 отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		6			
	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		6			
Тема 2.11. Кухня Франции	**Содержание учебного материала**		**2**			
	1. Основные факторы, определяющие особенности французской кухни	2,3	2			ОК 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
	2.Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки национальных блюд	2,3				
	3.Использование всех видов мясных продуктов	2,3				
	4.Особенности использования вина для приготовления многих блюд	2,3				
	5.Исключение из питания блюд и гарниров из круп (кроме рассыпчатого риса)	2,3				
	6.Использование разнообразных натуральных овощей и зелени, специй, сыра разных сортов	2,3				
	7.Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и	2,3				

	морской рыбы, омлетов					
	8.Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни	2,3				
	9.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Франции	2,3				
	Тематика лабораторных работ		**6**			
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни сложного ассортимента		6			
Тема 2.12. Кухня Англии	**Содержание учебного материала**		**2**			
	1. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии	2	2			ОК 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
	2.Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных 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 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**			
	Лабораторная работа№9. Приготовление, оформление и отпуск горячих		6			

	блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок английской кухни сложного ассортимента					
Тема 2.13. Кухня Италии	**Содержание учебного материала**		**2**			
	1.Отличительные особенности итальянской кухни, характеристика продуктов питания, основные приемы кулинарной обработки, режим питания.	2,3				ОК 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
	2.Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд	2,3				
	3.Широкое использование блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй и пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка и др)	2,3				
	4.Технология традиционных национальных блюд: спагетти, канелелы, лазан, гноции, ризотто, равиоли, пиццы	2,3	2			
	5.Продукты и блюда, не употребляемые итальянцами	2,3				
	6.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Италии	2,3				
	7.Рекомендуемые блюда итальянской кухни	2,3				
	Тематика лабораторных работ		**6**			
	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни сложного ассортимента		6			
Тема 2.14. Русская Кухня	**Содержание учебного материала**		**4**			
	1.История развития и основные факторы, определяющие особенности русской кухни	2,3	2			
	2.Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, виды кулинарной обработки	2,3				
	3.Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий	2,3				
	4. Технология приготовления традиционных блюд русской	2,3	2			ОК 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					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
	5.Особенности приготовления национальных, обрядовых блюд	2,3				
	6.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд	2,3				
	Тематика лабораторных работ		**6**			
	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок русской кухни сложного ассортимента		6			
Тема 2.15. Татарская кухня	**Содержание учебного материала**		**2**			ОК 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
	1.Основные факторы, определяющие особенности татарской кухни, характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, виды кулинарной обработки	2,3				
	2.Особенности приготовления и отпуска национальных блюд: бифштекс по-татарски, рыбник, табэ	2,3				
	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	2			
	5.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд	2,3				
	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 отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок татарской кухни сложного		6			

	ассортимента					
Тема 2.16. Кухня народов Закавказья	**Содержание учебного материала**		**4**			
	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				
	3.Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста	2,3	2			
	4.Технология приготовления лобио, харчо, хаши, хинкали, чихиртмы, сациви, хачапури, цыплят табака, шашлыков, плова, люля-кебаб, бозбаш	2,3				
	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**			ОК 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
	Практическое занятие № 1.Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для различных национальных кухонь		6			
	Самостоятельная работа		8			
	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда сложного ассортимента					
	Разработка схем контроля хранения и расхода продуктов.					
	Подготовка презентаций по темам: «Молекулярная кухня», «Сувид», «Витамикс», «Шведский стол», «Кейтеринг»					

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 состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 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				ОК 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
Примерная тематика 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 супов сложного				ОК 01-10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4

ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для 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.				ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8

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**				
1.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). 2.Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 3.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 4.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 5.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. 6.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных	ОК 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	
Всего	**404 176 10**

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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. ОС 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 ОВЗ 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 с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 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 T31Акустическая 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. З. 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 технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям 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 ОВЗ - 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, формируемые в рамках модуля	**Оцениваемые знания и умения, действия**	**Методы оценки**	**Критерии оценки**
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1	**Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации 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	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	подчиненными; -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и 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; -условия, сроки, способы 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: **- оценить на**личие ресурсов; -составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; -распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; -организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - 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 текущей уборки рабочих мест в соответствии с 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		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			

ПК 2.2	**Знания:** - примерные нормы выхода сложных супов; - методы приготовления сложных супов, способы их комбинирования, - температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями
	Умения: - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить концентрированный бульон (консоме); -варить суп-гуляш; - 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;	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	- 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: -приготовление супов сложного ассортимента	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПМ 2.3	**Знания:** − ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, соусов сложного ассортимента	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса.

	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 и методы приготовления региональных и авторских		Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями*

	горячих соусов, соусов сложного ассортимента национальных кухонь		
	Умения: - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - закладывать продукты, 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*	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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, 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. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и

		Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 2.4	**Знания:** − ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных; − правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, 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	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями*

	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		

	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: - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с

	сырья, продуктов, региональными 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 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	Виды работ на практике	требованиями. Экспертное наблюдение

	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 кухонь (WS)Организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов 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		

	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

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

	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: -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания;	Лабораторная работа. Практическая	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка

	-изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) 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,	работа. Экзамен. Виды работ на практике	результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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		

	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,		

	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 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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия: **-** приготовление сложных горячих блюд из яиц; - приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление горячих блюд сложной технологии из муки; - хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 2.6	**Знания:** - методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в	Письменное тестирование.	Оценка результатов 61% правильных

	том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - требования к качеству, температура подачи горячих 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	Собеседование. Экзамен	ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	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: - изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в

	соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания: - 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	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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 (ПС.);* - 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 помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия: - приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

	водного сырья сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 2.7	**Знания:** – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - характеристика региональных 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, кулинарных изделий, закусок	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями*

	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		

	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; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя		
	Умения: - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств; -варить мясо, мясные продукты, подготовленные	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в

	тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; - варить изделия из мясной 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	Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия: -приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 2.8	**Знания:** - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов. - 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 температур, приготовление в вакууме и прочее;	Письменное тестирование. Собеседование Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	- 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 меню; -правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на		

	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: - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных 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	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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 ценность блюда; - изменять закладку продуктов		

	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: -поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с 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	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь			

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

	региональными особенностями; *- определять степень 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*	*практике*	*требованиями. Экспертное наблюдение*
	Действия: *-приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь*	*Лабораторная работа.* *Практическая работа.* *Экзамен.* *Виды работ на практике*	*Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение*

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.

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

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

	информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	***Знания*** -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с

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

		Виды работ на практике	результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия -участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	***Знания*** -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения -излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и

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

		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение
	Действия -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	***Знания*** -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

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

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

	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	***Знания*** -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и 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	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

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

2018 г.

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

от __18.05___ 2018 г. № ___1_____

Председатель ПМПК _____

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** 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 22

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 70

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 81

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 С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ 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, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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 процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1 ОК 01-10,	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - правила безопасной эксплуатации 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; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	

	- 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 текущей уборки рабочих мест в соответствии с 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 - нормативно-техническая 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 материалов
ОК 1	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном

	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	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

	анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	результатов поиска информации
ОК 03.	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
ОК 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
ОК 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
ОК 07.	-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
ОК 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 реализации профессиональной деятельности	профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09.	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	
ОК 10.	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и 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	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			
ПК 2.2-2.8	- контроль за подготовкой основных продуктов и	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать,	− ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,

	дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции	примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; − нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
	- контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, 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 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, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию	процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	- организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - 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	
	- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее 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, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом	

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - 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, оформление и презентация результатов проработки	- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу 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 рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - 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			
ПК 1	- контроль за	- контролировать наличие,	− ассортимент,

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

	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 приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	-организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий 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 использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее 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, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - 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, оформление и презентация результатов проработки	- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу 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	

		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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
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**
ПК2.1. -2.8 ОК 01 – ОК 10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	**72**				**72**		
ПК2.1. -2.8	Производственная практика (по	**144**					**144**	**-**

ОК 01 – ОК 10	профилю специальности), часов (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), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа**	**Уровень освоения**	**Объем часов**	**Аудиторно**	**С применением ДОТ**	**Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**		**3**	**4**	**5**	**6**
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**24**			
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			**24**			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к	**Содержание учебного материала**		**10**			
	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 ПК 2.3
	2.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование	2				

реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта					ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	3.Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции	2				
	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 и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость	2	4			
	5.Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	2	2			
	Тематика практических занятий		**2**			
	Практическое занятие № 1.Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		2			
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	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	2			ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	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 технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	4	2	2	
	Тематика практических занятий		**4**			
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента		2			

	Практическое занятие №3.Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		2			
	Самостоятельная работа		**4**			
	Составление схем супового и соусного отделений горячего цеха с размещением оборудования.	3	4			
	Подготовка презентаций: «Организация работы горячего цеха для предприятий общественного питания различных типов», «Новые способы тепловой обработки продуктов».					
Курсовая работа по разделу 1			**8**			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **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 состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции.					ОК 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

5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного 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: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для 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.				ОК 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

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»				
Учебная практика по разделу 1 **Виды работ**	**36**			

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, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 5.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 7.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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			ОК 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			
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, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			**144**			
Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности,	**Содержание учебного материала**		**4**			
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	2	4			ОК 01-10;

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

региональных супов сложного ассортимента	супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов					ПК 2.7 ПК 2.8
	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-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2				
	Тематика лабораторных работ		**12**			
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента		6			
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента		6			
Тема 2.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**6**			
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов	2	4			ОК 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
	2.Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовление полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих	2				

	соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов		2			
	3.Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных	2				
	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 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)	2				
Тема 2.4. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**6**			
	1.Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	2	4	2	2	ОК 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
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в «Вок», жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте,	2,3	2			

	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. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного	**Содержание учебного материала**		**6**			
	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 соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров	2	4	2	2	ОК 01-10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4

ассортимента	из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от 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 ХАССП)		2			ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	2.Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий	2				
	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 сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли	2				
	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 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	2				

	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)					
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**4**			
	1.Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, творога 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 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)	2	2			ОК 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
	2.Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во 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)	2,3				

	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 пищевых продуктов (НАССР)	2	2			
	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. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**4**			
	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 ПК 2.3 ПК 2.4
	2..Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких	2,3				

	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					ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	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)	2,3				
Тема 2.8. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**2**			
	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			ОК 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
	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				

	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 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)	2, 3				
	Тематика лабораторных работ		**12**			
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		6			
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		6			
Тема 2.9. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**4**			
	1.Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом	2	2			ОК 01-10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6
	2.Правила выбора основных видов сырья и дополнительных	2				

	ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами 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					ПК 2.7 ПК 2.8
	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, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и 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, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	2	2			
	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, 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	2				

	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)					
Тема 2.10. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**		**4**			
	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, 3	2			ОК 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
	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; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего 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				

	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 отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		6			
	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		6			
Тема 2.11. Кухня Франции	**Содержание учебного материала**		**2**			
	1. Основные факторы, определяющие особенности французской кухни	2,3	2			ОК 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
	2.Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки национальных блюд	2,3				
	3.Использование всех видов мясных продуктов	2,3				
	4.Особенности использования вина для приготовления многих блюд	2,3				
	5.Исключение из питания блюд и гарниров из круп (кроме рассыпчатого риса)	2,3				
	6.Использование разнообразных натуральных овощей и зелени, специй, сыра разных сортов	2,3				
	7.Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и	2,3				

	морской рыбы, омлетов					
	8.Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни	2,3				
	9.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Франции	2,3				
	Тематика лабораторных работ		**6**			
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни сложного ассортимента		6			
Тема 2.12. Кухня Англии	**Содержание учебного материала**		**2**			
	1. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии	2	2			ОК 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
	2.Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных 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 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**			
	Лабораторная работа№9. Приготовление, оформление и отпуск горячих		6			

	блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок английской кухни сложного ассортимента					
Тема 2.13. Кухня Италии	**Содержание учебного материала**		**2**			
	1.Отличительные особенности итальянской кухни, характеристика продуктов питания, основные приемы кулинарной обработки, режим питания.	2,3				ОК 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
	2.Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд	2,3				
	3.Широкое использование блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй и пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка и др)	2,3				
	4.Технология традиционных национальных блюд: спагетти, канелелы, лазан, гноции, ризотто, равиоли, пиццы	2,3	2			
	5.Продукты и блюда, не употребляемые итальянцами	2,3				
	6.Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Италии	2,3				
	7.Рекомендуемые блюда итальянской кухни	2,3				
	Тематика лабораторных работ		**6**			
	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни сложного ассортимента		6			
Тема 2.14. Русская Кухня	**Содержание учебного материала**		**4**			
	1.История развития и основные факторы, определяющие особенности русской кухни	2,3	2			
	2.Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, виды кулинарной обработки	2,3				
	3.Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий	2,3				
	4. Технология приготовления традиционных блюд русской	2,3	2			ОК 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					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
	5.Особенности приготовления национальных, обрядовых блюд	2,3				
	6.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд	2,3				
	Тематика лабораторных работ		**6**			
	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок русской кухни сложного ассортимента		6			
Тема 2.15. Татарская кухня	**Содержание учебного материала**		**2**			ОК 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
	1.Основные факторы, определяющие особенности татарской кухни, характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, виды кулинарной обработки	2,3				
	2.Особенности приготовления и отпуска национальных блюд: бифштекс по-татарски, рыбник, табэ	2,3				
	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	2			
	5.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд	2,3				
	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 отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок татарской кухни сложного		6			

	ассортимента					
Тема 2.16. Кухня народов Закавказья	**Содержание учебного материала**		**4**			
	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				
	3.Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста	2,3	2			
	4.Технология приготовления лобио, харчо, хаши, хинкали, чихиртмы, сациви, хачапури, цыплят табака, шашлыков, плова, люля-кебаб, бозбаш	2,3				
	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**			ОК 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
	Практическое занятие № 1.Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для различных национальных кухонь		6			
	Самостоятельная работа		8			
	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда сложного ассортимента					
	Разработка схем контроля хранения и расхода продуктов.					
	Подготовка презентаций по темам: «Молекулярная кухня», «Сувид», «Витамикс», «Шведский стол», «Кейтеринг»					

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 состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 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				ОК 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
Примерная тематика 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 супов сложного				ОК 01-10; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4

ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для 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.				ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8

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**				
1.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). 2.Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 3.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 4.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 5.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. 6.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных	ОК 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	
Всего	**404 176 10**

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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. ОС 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 ОВЗ 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 с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 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 T31Акустическая 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. З. 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 технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям 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 ОВЗ - 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, формируемые в рамках модуля	**Оцениваемые знания и умения, действия**	**Методы оценки**	**Критерии оценки**
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1	**Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации 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	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	подчиненными; -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и 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; -условия, сроки, способы 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: **- оценить на**личие ресурсов; -составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; -распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; -организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - 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 текущей уборки рабочих мест в соответствии с 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		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			

ПК 2.2	**Знания:** - примерные нормы выхода сложных супов; - методы приготовления сложных супов, способы их комбинирования, - температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями
	Умения: - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить концентрированный бульон (консоме); -варить суп-гуляш; - 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;	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	- 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: -приготовление супов сложного ассортимента	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПМ 2.3	**Знания:** − ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, соусов сложного ассортимента	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса.

	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 и методы приготовления региональных и авторских		Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями*

	горячих соусов, соусов сложного ассортимента национальных кухонь		
	Умения: - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - закладывать продукты, 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*	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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, 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. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и

		Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 2.4	**Знания:** − ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных; − правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, 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	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями*

	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		

	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: - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с

	сырья, продуктов, региональными 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 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	Виды работ на практике	требованиями. Экспертное наблюдение

	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 кухонь (WS)Организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов 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		

	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

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

	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: -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания;	Лабораторная работа. Практическая	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка

	-изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) 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,	работа. Экзамен. Виды работ на практике	результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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		

	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,		

	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 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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия: **-** приготовление сложных горячих блюд из яиц; - приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление горячих блюд сложной технологии из муки; - хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 2.6	**Знания:** - методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в	Письменное тестирование.	Оценка результатов 61% правильных

	том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - требования к качеству, температура подачи горячих 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	Собеседование. Экзамен	ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	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: - изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в

	соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания: - 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	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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 (ПС.);* - 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 помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия: - приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

	водного сырья сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 2.7	**Знания:** – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - характеристика региональных 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, кулинарных изделий, закусок	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями*

	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		

	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; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя		
	Умения: - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств; -варить мясо, мясные продукты, подготовленные	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в

	тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; - варить изделия из мясной 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	Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия: -приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 2.8	**Знания:** - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов. - 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 температур, приготовление в вакууме и прочее;	Письменное тестирование. Собеседование Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	- 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 меню; -правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на		

	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: - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных 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	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

	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 ценность блюда; - изменять закладку продуктов		

	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: -поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с 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	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь			

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

	региональными особенностями; *- определять степень 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*	*практике*	*требованиями. Экспертное наблюдение*
	Действия: *-приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь*	*Лабораторная работа.* *Практическая работа.* *Экзамен.* *Виды работ на практике*	*Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение*

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.

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

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

	информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	***Знания*** -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с

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

		Виды работ на практике	результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия -участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	***Знания*** -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения -излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и

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

		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение
	Действия -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	***Знания*** -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

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

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

	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	***Знания*** -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и 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	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

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