

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.05.2026 12:34:38
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbcde18277f8f611710bd13e8079c715f11166a6c5e1ff108e5198



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

специалист

(наименование квалификации)

очная

(форма обучения)


СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специальности поварского и кондитерского дела

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии


_____ / Н.С.Грушина/
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО


_____ / Л.В.Сорокина /
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО


_____ /С.А.Марковская/
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Директор ООО «Медиа Микс»
должность, наименование организации/предприятия


_____ /С.Е. Голубинская /
подпись Инициалы и Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	17
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<p>П1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>П3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>П4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>П5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>У1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>У2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>У3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>У6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>У7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>У8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
знать	З1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением

	<p>спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>32 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>33 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>34 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>35 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>36 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>37 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	346
обязательная аудиторная учебная нагрузка	118
учебная практика (при наличии)	72
производственная практика (при наличии)	144
практическая подготовка (при наличии)	240
самостоятельная работа (при наличии)	-
консультации (при наличии)	-
промежуточная аттестация (при наличии)	12

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Промежуточная аттестация, час.	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультации, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	16						
ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	84	84	36	12					
ПК 2.1-2.7	Учебная практика	72							72	
ПК 2.1-2.7	Производственная практика	144							144	
	Экзамен по модулю	12						12		
	Всего:	346	118	52	12			12	216	

2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
1	2	3	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		*	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			

Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание учебного материала	2	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
	1 Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала	8	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
	2 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	
	3.Организация работы супового отделения горячего цеха	2	
	4.Организация работы соусного отделения горячего цеха	2	
	5 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	2	
	Практические занятия	4	
	1.Организация рабочих мест в суповом отделении горячего цеха. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
	2.Организация рабочих мест в соусном отделении горячего цеха. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	8	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
	6. Адаптации рецептов супов, с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей, согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	7.. Адаптации рецептов горячих блюд из рыбы и морепродуктов, с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей, согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	8. Адаптации рецептов горячих блюд из мяса и субпродуктов, с учетом взаимозаменяемости, кон-	2	

	дичи сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей, согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		
	9. Адаптации рецептов горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи, с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей, согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	Практические занятия	12	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
	3. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на супы	2	
	4. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на соусы	2	
	5. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из рыбы и морепродуктов	2	
	6. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из мяса и субпродукты	2	
	7. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из птицы и дичи	2	
	8. Оформление бракеражного журнала на горячую кулинарную продукцию	2	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	8	
	1. Солянка: Правила выбора основных продуктов и ингредиентов соответствующего, качества, кондиции. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки бульонов для солянок. Правила оформления и отпуска, для различных методов обслуживания, способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
	2. Протертые супы: Правила выбора основных продуктов и ингредиентов соответствующего, качества, кондиции. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила оформления и отпуска, для различных методов обслуживания, способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Прозрачные супы: Правила выбора основных продуктов и ингредиентов соответствующего, качества, кондиции. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки и осветления бульонов. Правила оформления и отпуска, для различных методов обслуживания, способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент гарниров к прозрачным супам, технология их приготовления и способы подачи	2	
	4. Национальные супы: ассортимент, особенности приготовления и подачи.	2	
	Лабораторные работы	4	

	1. Приготовление, оформление и отпуск солянок.	2	
	2. Приготовление, оформление и отпуск протертых супов	2	
	Практические занятия	2	
	1. Использование Сборника рецептур для расчета ТК на супы.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	8	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
	5.Классификация, ассортимент соусов, актуальные направления в приготовлении горячих соусов требования к качеству, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов, с учетом качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Приготовление полуфабрикатов для соусов.	2	
	6. Красный соус основной: приготовление, ассортимент, использование, требования к качеству. Белый соус основной: приготовление, ассортимент, использование, требования к качеству.	2	
	7. Молочные, сливочные, сметанные, грибные соусы: приготовление, ассортимент, использование, требования к качеству	2	
	8. Яично-масляные соусы: приготовление, ассортимент, использование, требования к качеству. Овощные соусы: приготовление, ассортимент, использование, требования к качеству	2	
	Практические занятия	2	
	2. Использование Сборника рецептур для расчета ТК на соусы.	2	
Тема 2.3. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание учебного материала	6	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
	9.Сложные блюда из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов: Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из отварной рыбы сложного ассортимента: <i>варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), томление в горшочке</i> . Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы: - <i>рыбы отварной в бульоне и на пару</i> (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - <i>рыбы припущенной</i> (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - <i>рыбы, тушеной в горшочке</i> и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из отварной и припущенной рыбы.	2	
	10. Сложные блюда из жареной рыбы и морепродуктов: Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из жареной рыбы сложного ассортимента: <i>жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле,</i>	2	

	<p>запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, копчение, Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из жареной рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге и т.д. <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из жареной рыбы</p>		
	<p>11. Сложные блюда из запеченной и тушеной рыбы и морепродуктов: Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом</p>	2	
	Лабораторные работы	8	
	3. Организация рабочего места и приготовление блюд из жареной рыбы	2	
	4. Оформление, отпуск, бракераж блюд из жареной рыбы	2	
	5. Организация рабочего места и приготовление из запеченной рыбы	2	
	6. Оформление, отпуск, бракераж из запеченной рыбы	2	
	Практические занятия	2	
	3. Использование Сборника рецептов для расчета ТК на горячие блюда из рыбы.	2	
<p>Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	10	<p>ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8</p>
	<p>12. Сложные блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса. Актуальные направления формирования ассортимента, правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд из отварного мяса в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении отварных блюд из мяса. Способы формирования, обвязывания перед тепловой обработкой. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса: <i>низкотемпературная варка под вакуумом, томление, варка на пару</i>. Подбор соусов, гарниров к блюдам из отварного мяса. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	
	<p>13. Сложные блюда из жареного мяса. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из жареного мяса в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и</p>	2	

	<p>приправ при приготовлении жареных блюд из мяса. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса: <i>жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, засолка, маринование, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса.</i> Подбор соусов, гарниров к блюдам из жареного мяса. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<p>14. Сложные блюда из тушеного и запеченного мяса. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса 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 тушеных и запеченных блюд из мяса. Подбор соусов, гарниров к блюдам из жареного мяса. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<p>15 Сложные блюда из мясной котлетной массы. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из рубленого мяса 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 т блюд из рубленого мяса. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рубленого мяса. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<p>16. Блюда из субпродуктов. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из субпродуктов, 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 блюд из субпродуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из субпродуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	Лабораторные работы	8	
	7. Организация рабочего места и приготовление блюд из тушеного мяса	2	
	8. Оформление, отпуск, бракераж блюд из тушеного мяса	2	

	9. Организация рабочего места и приготовление блюд из рубленного мяса	2	
	10. Оформление, отпуск, бракераж блюд из рубленного мяса	2	
	Практические занятия	4	
	4. Использование Сборника рецептур для расчета ТК на горячие блюда из мяса	2	
	5. Использование Сборника рецептур для расчета ТК на горячие блюда из субпродуктов	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2	
	17. Сложные блюда из птицы и дичи: Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, 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. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов 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. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, сложного ассортимента: <i>индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной 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.</i> Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
	Лабораторные работы	4	
	7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеного птицы	2	
	8. Приготовление, оформление и отпуск из жареной птицы	2	
	Практические занятия	2	
	6.Использование Сборника рецептур для расчета ТК на горячие блюда из птицы	2	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра	Содержание учебного материала	2	
	18.Блюда из сыра: Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из сыра. Методы приготовления: жарка, жарка во фритюре, запекание сыра. 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 сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	2	ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.8
Курсовая работа	Содержание учебного материала	12	ОК 1,2,4,5,9

	19. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем курсовой работы: принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей.	2	ПК 2.1-2.8
	20. Консультация по определению целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы, по разработке содержания теоретической части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции; - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы.	2	
	21. Консультации по разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления подобранных блюд сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы); Консультации по разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	2	
	22. Консультации по расчету пищевой ценности горячей кулинарной продукции	2	
	23. Выводы и заключения по курсовой работе, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	2	
	24. Защита курсовой работы.	2	
Дифференцированный зачет/зачет по МДК			
Темы 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. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 4. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из жареного мяса сложного ассортимента. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из жареной рыбы сложного ассортимента. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из жареной птицы сложного ассортимента 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок 11. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов. 12. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из запечённой рыбы сложного ассортимента 13. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий рыбной котлетной массы 14. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из тушеного мяса сложного ассортимента. 15. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса. 16. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 17. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 18. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.	*	

<p>19. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей региональной кухни</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд их овощей сложного ассортимента.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд из овощей сложного ассортимента.</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы реализации супов-пюре, супов-кремов.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд Итальянской кухни.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы реализации прозрачных супов.</p>		
<p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 	72	

<p>Производственная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	144	
Консультации (не предусмотрено)	-	
Промежуточная аттестация	12	
Всего	334	

3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета.

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Лаборатория (для проведения занятий семинарского типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочие места обучающихся

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета

Учебно-наглядные пособия

Оборудование:

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6

Весы 1 CAS Corp.Ltd.Весы SW-2

Куттер-овощерезка EKS 100/2

Кухонный стеллаж СК Э 600/500

Миксер (1) Mini MP 190 Combi, Robot

Миксер (2) Mini MP ISO Combi, Robot

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL

Мясорубка Rapas. МК-MG1300WTQ

Печь электрическая пароконвекционная 240015

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7

Полка (1) настенная для тарелок ПКТЗ 1200/300

Полка (2) настенная для тарелок ПКТЭ 1200/300

Полка настенная закрытая ПКЗ LL1 1400/400

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400

Стол (1) разделочный центральный СРПН Ш 600/700

Стол (1) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (2) разделочный центральный СРПН Ш 600/700

Стол (2) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (3) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (4) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (5) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (6) с дверцами купе, закрытый НСЗ-Ю/6Н

Стол охлаждаемый ESPX-15D4

Стол производственный НСЗК - 12/7БН

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500.

Программное обеспечение:

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер.–М. : Издательский центр «Академия», 2021. 192с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 268 с. -(Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>
8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Техническое обеспечение рабочих мест, безопасных условий труда при приготовлении супов и горячих соусов	2 часа	Деловая игра
Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	2 часа	Кейс-задача

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и/или общих компетенций, формируемых в рамках профессионального модуля	Критерии оценки	Методы оценки
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячей блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и</p>

	<p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ПК 2.3 Осуществлять	<p>Оценка «отлично»: выставляется,</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>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.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к диффе-</p>

обслуживания.		ренцированному зачету по МДК (комплексный);
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных работ;

	<p>если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>- защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест,</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оцен-</p>

<p>оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>ка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК</p>

<p>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.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>(комплексный); Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; - защита курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>