Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbd1ae8277e8f6f1790bd13e8070c7161d1b6a6aa5e1f10e8e5198

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)

2025

СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ /Н.С. Грушина
подпись

Заместитель начальника отдела СПО

_____/Л.В. Сорокина
подпись

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____/С.А. Марковская
подпись

Составитель (и): Федченко Н.Н.., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензенты:

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

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Директор ООО «Медиа Микс»

_____/С.Е. Голубинская /
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 8
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 17
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 20

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 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
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 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
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
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	П1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; 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; П5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; П6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; У2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	У3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; У6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; У7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; У8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
знать	З1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; З2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; З3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; З4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; З5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; З7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	343
обязательная аудиторная учебная нагрузка	117
учебная практика (при наличии)	72
производственная практика (при наличии)	144
практическая подготовка (при наличии)	*287*
самостоятельная работа (при наличии)	
консультации (при наличии)	
промежуточная аттестация (при наличии)	10

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды 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 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента……	**47**	**47**	19						
ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**72**	70	32	20			2		
ПК 2.1-2.7	Учебная практика	**72**							72	
ПК 2.1-2.7	Производственная практика	**144**							144	
	Экзамен по модулю	**8**						8		
	Всего:	**343**	117	*51*	*20*			10	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 компетеций 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 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	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. Ощие 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**	12	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	2 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
	3. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	
	4 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	
	5 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	
	6. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	2	
	7 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	2*	
Тема 1.3. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	10	
	8. Организация приготовления супов и соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации	2	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	9. Организация приготовления отварных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отварных блюд (соусное отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации	2	
	10. Организация приготовления жаренных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготов-	2	

	лению, хранению и подготовке к реализации горячих жареных блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	11. Организация приготовления тушеных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих тушеныхблюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	12. Организация приготовления запеченных блюд Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих запеченных блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	Лабораторные работы	10	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	1. Техническое обеспечение рабочих мест, безопасных условий труда при приготовлении супов и горячих соусов	2	
	2. Техническое обеспечение рабочих мест, безопасных условий труда при приготовлении отварных блюд	2	
	3. Техническое обеспечение рабочих мест, безопасных условий труда при приготовлении жареных блюд	2	
	4. Техническое обеспечение рабочих мест, безопасных условий труда при приготовлении тушеных блюд	2	
	5. Техническое обеспечение рабочих мест, безопасных условий труда при приготовлении запеченных блюд	2	
Тема 1.4. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	4	
	13 Правила разработки, оформления актов проработки на новые блюда (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей	2	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	14. Правила разработки, оформления технологических и технико-технологических карт (ТК и ТТК) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	
	Практические занятия	7	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	1. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на супы и соусы	2	
	2. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из рыбы и морепродуктов	2	
	3. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из мяса	2	

	4. Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из птицы	1	
	Лабораторные работы		
	6. Проработка блюда для составления ТК		
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**	4	
	1. Заправочные супы. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения супов. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении солянок; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки бульонов для солянок. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и 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 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	2. Прозрачные, протертые, молочные, холоддные, сладкие супы. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения супов. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении солянок; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки бульонов для солянок. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и 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	
	Лабораторные работы	4	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	2	
	2. Приготовление, оформление и отпуск протертых супов	2	
	Практические занятия	4	
	1. Оценка качества и безопасности заправочных супов	2	
	2. Оценка качества и безопасности протертых супов	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	4	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	3.Классификация, ассортимент соусов сложного ассортимента; актуальные направления в приготовлении горячих соусов требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. **Соусов на мучной пассеровке:** Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2	
	4. Яично –маслянные соусы: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных, соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого, сырного, сливочного и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продук-	2	

	тов в процессе приготовления, хранения соусов. **Овощные соусы**: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов грибного, болоньезе, томатного, , из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.		
Тема 2.3.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	4	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	5.Сложные блюда из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов: Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыб. 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: *варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), томление в горшочке.* 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: - *рыбы отварной в бульоне и на пару* (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - *рыбы припущенной* (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - *рыбы, тушеной в горшочке* и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из отварной и припущенной рыбы.	2	
	6. Сложные блюда из жареной, запеченной 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 жаренной рыбы сложного ассортимента: *жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, копчение, варка на пару 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 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из жареной рыбы: - 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. Подбор соусов, гарниров к блюдам из жареной рыбы	2	
	Лабораторные работы	4	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы	2	
	4. Приготовление, оформление и отпуск из запеченной рыбы	2	
	Практические занятия	4	
	3. Оценка качества и безопасности блюд из жареной рыбы	2	
	4. Оценка качества и безопасности блюд из запеченной рыбы	2	
Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных про-	**Содержание учебного материала**	4	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	7. Сложные блюда из отварного и жареного мяса и мясопродуктов. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента блюд из	2	

дуктов сложного ассортимента	мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд из отварного, жареного 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 отварных, жареных блюд из мяса, мясных продуктов. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: *низкотемпературная варка под вакуумом, томление, варка на пару, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, засолка, маринование, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса.* Подбор соусов, гарниров к блюдам из отварного, жареного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. 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).		
	8. Сложные блюда из запеченного мяса и мясопродуктов, из рубленной массы**.** Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления запеченных 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. Современные и классические методы приготовления запеченных блюд, *кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге и т.д.* Подбор соусов, гарниров к блюдам из запеченного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи запеченных блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. 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).	2	
	Лабораторные работы	4	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса	2	
	6. Приготовление, оформление и отпуск из рубленной массы	2	
	Практические занятия	4	
	5. Оценка качества и безопасности блюд из тушеного мяса	2	
	6. Оценка качества и безопасности блюд из рубленного мяса	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	2	
	9. 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 гото-	2	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7

	вых 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, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, 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.		
	Лабораторные работы	4	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеного птицы	2	
	8. Приготовление, оформление и отпуск из жареной птицы	2	
	Практические занятия	4	
	7. Оценка качества и безопасности блюд из тушеного птицы	2	
	8. Оценка качества и безопасности блюд из жареной птииуы	2	
Курсовая работа	**Содержание учебного материала**	20	ОК 1-7,ОК 9, ПК 2.1-2.7
	10. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем курсовой работы: принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей.	2	
	11. Консультация по определению целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	2	
	12 Консультация 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	
	13. Консультация по разработке содержания практической части курсовой работы: подбор ассортимента горячих блюд, в соответствии с темой курсовой работы.	2	
	14. Консультации по разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления подобраных блюд сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы);	2	
	15.Консультации по разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	2	
	16. Консультации по расчету пищевой ценности горячей кулинарной продукции	2	
	17. Выводы и заключения по курсовой работе, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	2	
	18. Консультации по оформлению курсовой работы.	2	
	19. 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. 19. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей региональной кухни 20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд их овощей сложного ассортимента. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд из овощей сложного ассортимента. 23. Ассортимент, приготовление и способы реализации супов-пюре, супов-кремов. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд Итальянской кухни. 25. Ассортимент, приготовление и способы реализации призрачных супов. 26.		
Учебная практика 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.	72	

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.		
Производственная практика 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	*	
Всего	*	

3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие помещения:.

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Шкафы;

Методические пособия;

Экран для проектора (переносной);

Учебно-наглядные пособия;

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

Мастерская: кухня организации питания (для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

Лаборатория: учебно-тренинговый комплекс (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

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

Акустические колонки;

Проектор;

Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль;
Жарочная поверхность;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималка (универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитрат-тестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

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

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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы : справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2026. — 179 с, .https://book.ru/external/books_new/959880.jpg

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjotMSwiZ3JvdXBfaWQiOjE0NywiYm9va19pZCI6OTU5MTQ0LCJib29rX2FjY2VzcyI6MSwidXNlcl9lbWFpbCI6Ii0iLCJ1c2VyX3R5cGUiOjEsImV4cCI6MTc1ODI4NzEwMiwiaWF0IjoxNzU4MjY1NDcyfQ.seZeoLGf_84auwqrTnQd Y4HV3Ybff7EVFiqryx4ePrILhQt451ka9NK6b4ovZYgrP4VjUsfKSPZ1o5lKlQZGQ

Дополнительные 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. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступаhttps://www.academia-moscow.ru/
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступаhttps://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	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (ком-

		плексный);
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	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (ком-

		плексный);
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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 «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (ком-

		плексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному 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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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	**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 процессевыполнения:

	ошибки в ответе или задании;	практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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 антикоррупционно-	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения:

го поведения		практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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 «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения:

		практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному 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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно 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 задании;	**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 процессевыполнения:

		практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю «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»