

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:34:56

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**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**



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Чопивская Л.С.– преподаватель колледжа коммерции, технологии и сервиса ФГБОУ ВПО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	37
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	41

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего, а также для повышения квалификации. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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;
- 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;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

**уметь:**

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

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 507 часов, включая;

- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 470 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 23 часа;
- ученой практики – 72 часа;
- производственной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВПД) **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**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная - нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		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., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.8 ОК	<i>Раздел модуля 1.</i> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	36	6	20	4 <sup>1</sup>		-	-
ПК 2.1.-2.8	<i>Раздел модуля 2.</i> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	239	218	70		21 <sup>2</sup>		-	-

ПК 2.1.-2.8									
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика по профилю специальности	144							144
Промежуточная аттестация		12							
<b>Всего:</b>		<b>507</b>	<b>254</b>	<b>76*</b>	<b>20</b>	<b>25</b>		<b>72</b>	<b>144</b>

1 – в том числе 1 ч консультаций

2- в том числе 1 ч консультаций

\* в т.ч. 74 часа – практическая подготовка

**3.2 Содержание обучения 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**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		40		
МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		36		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</b>		8	
	1	<b>Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.</b> Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	6	2
	2	<b>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.</b> Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)		2

	<b>3</b>	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.		<b>2</b>
		<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>1</b>	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	<b>1</b>	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	10	<b>3</b>
	<b>2</b>	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).		<b>3</b>
	<b>3</b>	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения		<b>2</b>
	<b>4</b>	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.		<b>2</b>
	<b>5</b>	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		<b>2</b>

		<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>1</b>	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)		
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.		2
	<b>2</b>	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
	<b>3</b>	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		10	
	<b>1</b>	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни 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.	8	2
	<b>2</b>	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		2
	<b>3</b>	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих 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.		2

	<b>4</b>	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>2</b>
	<b>1</b>	<b>Практические занятия</b>	2	
		Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			4 <sup>1</sup>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических и лабораторных работ, отчетов подготовка их к защите.				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Решение ситуационных задач.</li> </ol>				

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1			
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		219	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>		198	
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>	
	1 <b>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</b>	16	2
	2 <b>Приготовление прозрачных супов</b> Технологический процесс приготовления сложных прозрачных супов: консоме, супов прозрачных из рыбы; мяса; ухи. Требования к качеству прозрачных супов. Правила отпуска. <b>Технология приготовления гарниров к прозрачным супам</b> Приготовление гарниров к прозрачным супам: клецок из овощной массы, гарниров из кнельной массы, рыбы, мяса, птицы, дичи, ракообразных; гренок запеченных; брюнуаз из сырой моркови, жульен из грибов. Требования к качеству гарниров к прозрачным супам. Оценка качества		2
	3 <b>Приготовление супов-пюре и супов-кремов из овощей, грибов</b> Приготовление супов-пюре из овощей: супа из зеленого горошка, супа из моркови, супа-пюре фламанд, супа из спаржи, супа из тыквы с трюфелями, супа из разных		2

		овощей, супа-пюре из шампиньонов. Приготовление супов-кремов: суп-крем «Дю-бари», «Велюте». Требования к качеству супов-пюре, гарниры к супам-пюре. Правила отпусков супов.		
4		<b>Приготовление супов-пюре из рыбы, морепродуктов, птицы, дичи</b> Технологический процесс приготовления супов-пюре из рыбы (филе сома, карпа, сазана, судака, морского окуня); морепродуктов (раков, крабов, супы-биски); мяса; домашней птицы (курицы, цыплят, индейки, утки); дичи (рябчика, куропатки белой и серой, тетерева, фазана); субпродуктов (мозгов, печени). Требования к качеству супов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.		2
5		<b>Приготовление сложных супов из овощей</b> Технологический процесс приготовления супа-гуляша, супа-овощного, томленого в горшочке, супа лукового, супа мисо с овощами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов. Варианты оформления и сервировки сложных супов. Требования к безопасности, хранения приготовленных сложных супов, поступающих для последующего использования.		2
6		<b>Приготовление национальных супов</b> Технологический процесс приготовления супов русской кухни: юшки картофельной с кабачками, огуречника по-домашнему, щей томатных с гречневыми блинами, щей боярских, щей с грибами. Оценка качества супов, правила отпуска.		2
7		<b>Приготовление супов народов России</b> Характеристика супов национальных кухонь. Особенности приготовления. Технологический процесс приготовления супов кухонь Кубани и Дона (супа картофельного с рванцами, супа казачьего из баранины с пшеном, борща кубанского с овощами); кухни Дагестана (щурпы в горшочке, супа свадебного, супа «хинкал»), Северо-Осетинской кухни (супа из баранины с горохом и молоком, супа яичного); кухни Карелии (ухи молочной, супа с сушеным окунем). Требования к качеству, правила отпуска и сервировки.		2
8		<b>Приготовление супов европейских кухонь</b> Технология приготовления супов английской кухни (супа куриного с сыром, супа-виндзор, супа фасолевого); супов итальянской кухни (весеннего супа с фарро, куриной лапши, супа с итальянской колбасой, супа министроне); супов немецкой кухни (супа айнтопф, овощного супа, пивного супа, свекольника по-немецки); супов французской кухни (французского супа с грибами, супа-потаж, лукового супа, супа		2



		по-королевски). Требования к качеству, правила отпуска и сервировки. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.		
		<b>Лабораторные работы</b>	12	
	1	Приготовление супов-пюре: супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из ракообразных (супа-биски). Использование различных технологий при приготовлении супов. Оценка качества супов-пюре. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним: супа из рыбы; ухи; супа из мяса; консоме. Приготовление гарниров – кнелей из птицы, клецок из овощной массы, гренок запеченных, чипсов; сырных кнелей, соломки из тонких блинчиков, брюндаз. Использование температурного режима при отпуске супов. Оценка качества прозрачных супов.		
	2	Приготовление супов национальных и европейских кухонь: щей, томленных с гречневыми блинами, супа-гуляша, супа министроне, супа кринного с сыром, супа лукового, супа-шурпы в горшочке, борща кубанского. Использование различных технологий при приготовлении супов. Оценка качества супов национальных и европейских кухонь.		
		<b>Практические занятия</b>	4	
	1	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик и требований техники безопасности технологического оборудования при приготовлении сложных супов. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептов блюд и нормативных документов		
	2	Составление технико-технологических карт на сложные супы и алгоритмов приготовления супов		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента		<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	1	<b>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента. Методы приготовления полуфабрикатов для соуса</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента: требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	14	1

		<p>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.</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p>		
	2	<p><b>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.</b> Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p>		2
	3	<p><b>Приготовление сложных коричневых соусов</b></p> <p>Характеристика и ассортимент сложных горячих соусов. Правила подбора соусов к блюдам. Вкусовые добавки к соусам, правила соусной композиции горячих соусов. Использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих соусов с учетом требований техники-безопасности. Методы приготовления соусов: взбивание, размешивание, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, растирание яиц, проваривание, одновременно взбивая, процеживание, прогревание, разогрев, порционирование. Приготовление коричневых соусов: соус испанский или «Эспаньол», соус деми-глясе, соус «борделез», соус бретонский. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов.</p>		2
	4	<p><b>Технология приготовления белых соусов, соусов на основе кисломолочных продуктов</b></p> <p>Характеристика и приготовление белых сложных соусов. Правила подбора вина к соусам. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Соусы велюте, сюпрем, бьорбланк, икорный соус, соус бешамель, соус субиз. Соусы на основе творога (соус из творога жирного; соус из обезжиренного творога, творожный соус с зеленью, острый творожный соус); соусы из сыра (сырный соус для овощей, сырный</p>		2

		соус «белый»): соусы на основе сливок (соус из сливок для спагетти, соус сливочно-грибной, соус сливочный с икрой, соусы для паст). Кулинарное использование соусов. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Оценка качества соусов.		
5	<b>Приготовление яично-масляных соусов</b> Масляные соусы: бьор-бланк, икорный соус, бьор-фондю, бор нуазет, бьор нуар. Оригинальные соусы: соус из протертого картофеля, соус из тунца, соус «Валентиновский». Голландские соусы: на белом вине, «Московит», беарнский. Соблюдение санитарного и температурного режима при приготовлении соусов. Особенности приготовления и отпуска. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.		2	
6	<b>Приготовление соусов для паст</b> Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов для паст, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных. Требования к качеству. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов.		2	
7	<b>Приготовление сложных сладких и овощных соусов</b> Технологический процесс приготовления соусов сладких на фруктовых и ягодных соках: соусы апельсиновый, абрикосовый, лимонный, яблочный; приготовление соуса орехового. Приготовление сложных соусов на овощных пюре и соках: на пюре из бобовых. Приготовление пенных соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных соусов.		2	
<b>Лабораторные работы</b>			6	
1	Приготовление соусов для сложной горячей кулинарной продукции: соус голландский с соком апельсина, соус борделез, соус сырный (для овощей), соус сливочно-грибной. Оценка качества готовых соусов.			
<b>Практические занятия</b>			2	
1	Расчет массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления заданного			

		количества соусов с учетом сезона, виды, кондиции, совместимости, взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептов блюд и нормативных документов. Решение производственных ситуаций по приготовлению сложных соусов.		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	1	<b>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Методы подготовки овощей для сложных блюд.</b> Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	14	2
	2	<b>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента:</b> припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.		2
	3	<b>Приготовление сложных блюд из овощей</b> Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей: овощного ризотто, картофеля Бек, миссо из овощей, овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, лука порея фаршированного. Оценка качества блюд.		2
	3	<b>Приготовление сложных паровых и запеченных блюд из овощей</b> Технологический процесс приготовления спаржи паровой, спаржи с дипои из шпината и фкндука, пудингов, муссов паровых и запеченных в формах. Технологический процесс приготовления паровых и запеченных блюд из кнельной овощной массы: пудингов из цветной капусты, зеленого горошка, из смеси овощей: суфле из картофеля, тыквы, цуккини, из сборных овощей. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей. Оценка качества блюд, требования к качеству.		2
4	<b>Приготовление сложных блюд из жаренных и фаршированных овощей</b> Технологический процесс приготовления сложных блюд из жаренных овощей.		2	

		Спагетти в тесте, огурцов жаренных, артишоков фаршированных, фенхеля, фаршированного, овощей, томленных в горшочке. Оценка качества блюд. Требования к безопасности приготовления и хранения сложных овощных блюд.		
5	<b>Приготовление сложных блюд из протертых овощей</b> Технология приготовления сложных блюд из протертых овощей: крокет картофельных с грибами, крокет картофельных с луком, крокет картофельных фаршированных; картофельного рулета, фаршированного рыбой, мясом, овощами. Соусы для отпуска. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор пряностей и приправ для приготовления сложных овощных блюд. требования к безопасности хранения сложных блюд из овощей, предназначенных для последующего хранения		2	
6	<b>Приготовление сложных блюд из грибов и сыра</b> Классификация грибов. Технологические процессы приготовления сложных блюд из грибов: сморчки со сливками, грибы шнитаке жареные, грибы, запеченные в сметане, грибы, запеченные с картофелем. Соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из грибов. Оценка качества блюд из грибов. Блюда из сыра. Классификация сыров.		2	
7	<b>Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, формовка, панировка, жарка основным способом, жарка во фритюре, варка на водяной бане, порционирование.</b> Приготовление горячих сложных блюд из сыра: сыра жаренного, шариков из сырной массы, жаренных во фритюре, сырного классического фондю, сырного острого фондю «с чертовщинкой», фондю, гренки в жидком фондю; супа из сыра, сырного соуса. Варианты подбора вина к блюдам из сыра. Оценка качества сложных горячих блюд из сыра, условия и сроки хранения.		2	
<b>Лабораторные работы</b>			6	
1	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов, сыра: овощного ризотто, огурцов жареных, грибов жаренных, фондю из сыра, супа из сыра. Оценка качества блюд.			
	<b>Практические занятия</b>		2	
2	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из овощей, сыра, грибов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур и нормативных документов			

<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян.</b> Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	6	2
	2	<b>Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.</b> Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		3
3	<b>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий.</b> Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		2	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления.</b> Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). 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, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного	6	2

		во фритюре и др.		
	2	<b>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.</b> Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		2
	3	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		2
Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>44</b>	
	1	<b>Характеристика блюд из рыбы</b> Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Товароведная характеристика сырья. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из рыбы. Современные требования к дизайну блюд из рыбы. Качество и безопасность полуфабрикатов из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных горячих блюд из рыбы.	28	1
	2	<b>Приготовление сложных блюд из припущенной и томленной рыбы</b> Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд: осетрины, томленной в горшочке; тельного из судака парового; шуки фаршированной; рулета из лосося отварного; равиолей паровых. Гарниры и соусы к блюдам. Оценка качества блюд из припущенной и томленной рыбы.		2
	3	<b>Приготовление сложных горячих блюд из отварной рыбы</b> Технологический процесс приготовления филе из форели с овощами, филе лосося в укропе, рыбы отварной с горчичным соусом, осетрины отварной в горшочке, рыбы в		2

		кисло-сладком соусе, осетрины отварной, рыбы в пряном отваре, рыбы с чесноком и уксусом. Гарниры и соусы к блюдам. Оценка качества блюд из отварной рыбы.		
4	<b>Приготовление сложных блюд из жареной рыбы основным способом</b>	Технологический процесс приготовления блюд: лосося, жаренной в воке; рыбы, жаренной в пергаменте, семги, жаренной с фруктовым и ягодным соусом; стейка из семги с овощами, поджарки из осетровых рыб; рыбы, жаренной в тест. Гарниры и соусы к рыбным жареным блюдам. принципы подбора вина к рыбным блюдам. Оценка качества приготовленных сложных блюд из жаренной рыбы.		2
5	<b>Приготовление сложных рыбных блюд, жаренных на решетке и вертеле</b>	Технология приготовления жаренных рыбных блюд на решетке: лосось, жаренный на решетке; форель, жаренная на вертеле; осетрина, жаренная на вертеле; шашлык из форели с креветками. Принципы подбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих блюд из жаренной рыбы. Оценка качества блюд.		2
6	<b>Приготовление сложных рыбных блюд запеченных в фольге</b>	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, запеченной в фольге: лосося, запеченного в фольге; филе камбалы в белом вине, запеченном в фольге; осетрина, запеченная под луковым соусом с грибами в горшочке; рыба люциан, запеченный в промасленной бумаге. Ассортимент вин, используемых для отпуска сложных рыбных запеченных блюд. Оценка качества блюд.		2
7	<b>Приготовление сложных запеченных рыбных блюд в тесте и в соли</b>	Технология приготовления сибаса, запеченного в морской соли; кефали, запеченной в морской соли; форели, запеченной в тесте; приготовление семги по-королевски. Варианты сочетания основного продукта с ингредиентами для создания гармоничных блюд. Требования к качеству запеченных блюд.		2
8	<b>Оценка качества сложных блюд из рыбы</b>	Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.		2
9	<b>Комбинация способов приготовления сложных блюд из рыбы</b>	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов рыбы для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении сложных блюд из рыбы.		2
10	<b>Технология приготовления сложных блюд из рыбы европейских кухонь</b>	Технология приготовления блюд итальянской кухни: стерлядь по-итальянски; осетрина по-итальянски; болгарской кухни: карп тушеный, рыба по-мельничьи;		2



		немецкой кухни: судак орли с томатным соусом; судак с яйцом. Требования к качеству и хранению блюд. Правила сервировки и подачи.		
11		<b>Технология приготовления сложных блюд из рыбы русской кухни</b> Технологический процесс приготовления сложных горячих рыбных блюд: карпа с хреном и яблоками; судака, тушенного с хреном и сметаной; щуки, фаршированной; карпа, запеченного с гречневой кашей. Правила отпуска. Требования к качеству и хранению блюд. Правила сервировки и подачи.		2
12		<b>Технология приготовления сложных блюд из рыбы народов кухонь России</b> Приготовление блюд карельской кухни (рыбы, запеченной с молоком; сельди и свинины, запеченных с картофелем); кухни народов Коми (рыба, запеченная с овощами в горшочке; рыба, запеченная в омлете); кухни Дона и Кубани (сазан, фаршированный кусками; налим, жаренный с баклажанами; судак, запеченный с луком). Требования к качеству блюд.		2
13		<b>Приготовление сложных горячих блюд из рыбы кухонь Кавказа</b> Особенности технологического процесса приготовления сложных рыбных блюд армянской кухни (форели с ореховым соусом, форели на вертеле, кутоба); грузинской кухни (филе рыбы на вертеле, форель, запеченная с овощами). Требования к качеству блюд.		2
14		<b>Качество и безопасность готовых сложных рыбных блюд</b> Методы контроля продуктов, процессов приготовления и хранения сложных рыбных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы.		2
<b>Лабораторные работы</b>			12	
1		Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы: рыбы отварной (лосось, осетрина); рыбы, отварной в горшочке, лосося, жаренного в воке, шашлыка из форели. Оценка качества блюд из отварной рыбы.		
2		Приготовление сложных блюд из рыбы европейских и национальных кухонь: итальянской кухни (стерляди по-итальянски), болгарской кухни (карпа тушенного); немецкой кухни (судака орли с томатным соусом); русской кухни (карпа, запеченного с гречневой кашей); кухни Дона и Кубани (судака, запеченного с луком); кухни Кавказа (форели, запеченной с овощами). Оценка качества приготовленных рыбных блюд.		
<b>Практические занятия</b>			4	
1		Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом		

		требований системы ХАССП, СанПиН		
	2	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и нормативных документов.		
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>44</b>	
	1	<b>Качество и безопасность полуфабрикатов и блюд из мяса</b> Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из мяса.	30	2
	2	<b>Характеристика пряностей и приправ</b> Ассортимент пряностей и приправ, используемых при приготовлении сложных блюд из мяса, варианты их подбора. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.		2
	3	<b>Приготовление сложных блюд из отварного мяса</b> Технологический процесс приготовления блюд: из свинины: поросенка отварного, поросенка фаршированного, телятины отварной в соусе с укропом; говяжьей отварной грудинки с соусом борделез; зельца из свиной головы. Гарниры и соусы к блюдам. Требования к качеству блюд.		1
	4	<b>Приготовление сложных блюд из мяса, жаренного крупным куском</b> Технологический процесс приготовления сложных блюд: поросенка жареного; поросенка жареного с начинкой; грудинки свиной и телячьей фаршированных; ростбифа, жаренного до различной степени готовности; ленго из баранины. Порционирование блюд, варианты сервировки, оформления и отпуска блюд.		2
	5	<b>Приготовление сложных блюд из баранины и телятины, жаренных порционными кусками</b> Технологический процесс приготовления сложных блюд из баранины и телятины, жаренных порционными натуральными кусками: каре из ягненка; стейка из телятины (cote); баранины пикантной; медальона из телятины (cote); грудинки телячьей, жаренной в тесте; ножек телячьих в тесте; филе миньон с грибами (из телятины). Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования мясных блюд. Требования к качеству. Современные требования к дизайну блюд.		2
	6	<b>Приготовление сложных блюд из свинины, жаренной порционными кусками</b>		2

		Технологический процесс приготовления блюд: котлеты отбивной (cote); стейка; медальона (cote); свинины в тесте; грудинки в сухарях жареной; мясного узелка. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству блюд.		
7	<b>Приготовление сложных блюд из говядины, жаренных порционными кусками</b>	Технологический процесс приготовления блюд: филе миньон; бифштекса в ореховой корочке; бризоля из вырезки; блюд из вырезки; стейка из говядины. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству. Современные требования к дизайну блюд.		2
8	<b>Блюда из мяса, жаренного на открытом огне</b>	Технологический процесс приготовления сложных мясных блюд, жаренных на гриле, барбекю, сковороде вок: рулета мясного «вок», шашлыков; стейков (стейка из мраморного мяса, фламбированного в виски с черешней); филе миньон. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Гарниры и соусы к блюдам. Требования к качеству блюд.		2
9	<b>Блюда из запеченного мяса</b>	Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса: свинины, запеченной в тесте; свинины, запеченной в фольге; говядины, запеченной в соусе; говядины по-велингатски; бешамель. Гарниры и соусы к блюдам. Требования к качеству.		2
10	<b>Блюда из тушеного мяса</b>	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса: филе беф-брезе (из говядины); ризотто из баранины; говядины, тушеной с черносливом; рулета из телятины; бланкет из телятины; свинины, тушенной с яблоками; мясо (свинина, говядина, баранина), тушенное в горшочках. Требования к качеству блюд.		2
11	<b>Технология приготовления сложных блюд из субпродуктов</b>	Технологический процесс приготовления сложных блюд из субпродуктов, ассортимент блюд: мозги телячьи в соусе бешамель; язык фаршированный; язык жаренных в сухарях; хвосты говяжьи тушеные; свинины рулька, тушенная в гусятнице. Требования к качеству блюд.		2
12	<b>Приготовление блюд из кнельной массы</b>	Технологический процесс приготовления сложных блюд из кнельной массы: суфле, запеченного из мяса; пудинга, запеченного из телячьей печени и клецек отварных и запеченных из печени говядины; яично-мясного рулета. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Требования к качеству блюд.		2
13	<b>Оценка качества сложных блюд из мяса</b>			2

		Основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции из мяса и их соответствие. Требования к качеству сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении сложных блюд из мяса.		
	14	<b>Технология приготовления сложных блюд из мяса русской кухни</b> Ассортимент, технологический процесс приготовления блюд: говядины по-русски; жаркого с грибами; свиной грудинки, фаршированной капустой; телятины с вишнями; бараньей ножки с черносливом. Гарниры и соусы. Требования к качеству блюд.		2
	15	<b>Приготовление блюд европейских кухонь</b> Технологический процесс приготовления блюд польской кухни (филе свиного, тушеного с яблоками; зраз говяжьих с огурцами и шпиком); английской кухни (телятины по-английски; бифштекса по-английски); французской кухни (розетты свиные по-провансальски; рулеты из говядины, фаршированные свиной). Порционирование и отпуск блюд. Требования к качеству блюд.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1	Технологический процесс приготовления блюд из мяса : стейка, жаренного на гриле; медальона соте, мясного узелка, ризотто из баранины. Оценка качества приготовленных блюд.		
	2	Технологический процесс приготовления блюд европейской и национальных кухонь: польской кухни (филе свиного, тушеного с яблоками); английской кухни (бифштекса по-английски); кухонь народов России: баранины «барбекю»; мяса, фаршированного луком и чесноком. Оценка качества приготовленных блюд.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептов блюд. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из до-	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	1	<b>Технологические процессы приготовления сложных блюд из птицы</b> Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинар-	14	2

машней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		ной продукции из птицы. Характеристика сырья. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Качество и безопасность полуфабрикатов из птицы для сложных блюд Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из домашней птицы.	
	2	<b>Характеристика методов приготовления сложных блюд из домашней птицы</b> Методы приготовления мяса домашней птицы для сложных блюд: варка на пару и овощной подушке; припускание; жарка на гриле; жарка в воке; жарка на вертеле; тушение с гарниром и без; тушение в горшочках; запекание.	2
	3	<b>Характеристика пряностей и приправ</b> Подбор пряностей и приправ, используемые при приготовлении сложных блюд из домашней птицы. Варианты сочетания домашней птицы с различными ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2
	4	<b>Приготовление блюд из жареной домашней птицы</b> Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы: жареной утиной грудки; индейки, курицы, жаренных целыми тушками; гуся, жаренного, фаршированного яблоками; утки, фаршированной гречневой кашей; жареной утиной ножки «конфи»; филе цыпленка, фаршированного фуа-гра; фаршированной куриной ножки; грудки куриной с грушей в беконе; курицы, жаренной в тесте; стейков из курицы, жаренных на решетке и на барбекю; котлет по-киевски. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования и отпуска блюд из жареной домашней птицы. Методы сервировки. Требования к качеству. Комбинация способов приготовления горячих сложных блюд из домашней птицы Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих сложных блюд из домашней птицы. Температурный и санитарный режим, правила приготовления различных видов сложных блюд из домашней птицы.	2
	5	<b>Приготовление сложных блюд из тушеной домашней птицы</b> Технологический процесс приготовления блюд из тушеной птицы и блюд из кнельной массы: утки тушенной в горшочке; соте, бланкет, сюзпрем, фрикасе, соте из курицы с цукини и чесноком; фрикасе из курицы; утка по-домашнему; рулета из куриной грудки с яблоками. Блюда из кнельной массы: кнели паровые с соусом; котлеты из кнельной массы, фаршированные печенью. Методы сервировки и отпуска	1

		блюд. Требования к качеству.		
6		<b>Блюда из запеченной домашней птицы</b> Технологический процесс приготовления блюд из запеченной домашней птицы: курицы, запеченной в тесте; курицы, утки, запеченных целыми тушками; курицы, запеченной в йогурте; курицы, запеченной с рисом; филе курицы, цыпленка, запеченные с грибами. Правила порционирования. Методы сервировки и отпуска. Требования к качеству блюд.		1
7		<b>Оценка качества блюд из домашней птицы</b> Основные критерии оценки качества сложных блюд из домашней птицы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной горячей продукции из домашней птицы. Современные технологии приготовления сложных блюд из домашней птицы Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных блюд из домашней птицы		1
		<b>Лабораторные работы</b>	6	
1		Приготовление сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы: утиной ножки «конфи»; филе цыпленка, фаршированного фуа-гра, утки, тушенной в горшочке; цыпленка (курицы), запеченных с йогуртом .Оценка качества блюд.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
1		Решение производственных ситуаций по приготовлению блюд из птицы. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептов и нормативных документов.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			21 <sup>2</sup>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для</li> <li>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</li> <li>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных</li> </ol>				

<p>блюд из мяса, мясопродуктов.</p> <p>7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p> <p>8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>1. Составить таблицу «Гарниры и соусы к блюдам из домашней птицы».</p> <p>2. Изучить ассортимент блюд из домашней птицы национальных и европейских кухонь.</p> <p>3. Подобрать пряности и приправы для приготовления блюд из домашней птицы.</p> <p>4. Произвести расчеты сырья для приготовления блюд из домашней птицы.</p> <p>5. Оформить технико-технологические карты на блюда из домашней птицы к лабораторным занятиям.</p>		
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b></p> <p><b>Тематика занятий:</b></p> <p>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</p>	<p><b>20</b></p>	

<p>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</p> <p>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции для ресторана русской кухни.</li> <li>2. Разработка ассортимента и технологии блюд из картофеля.</li> <li>3. Разработка ассортимента и технологии блюд из круп старинной русской и современной кухонь.</li> <li>4. Изучение ассортимента и особенностей технологии производства соусов в русской и зарубежной кухнях.</li> <li>5. Изучение особенностей приготовления блюд национальной кухни ... (по выбору студента).</li> <li>6. Исследование особенностей приготовления блюд в Курской губернии (на основе исторических данных).</li> <li>7. Разработка ассортимента и технологии фирменных блюд ресторана, кафе (название предприятия).</li> <li>8. Изучение ассортимента и особенностей приготовления супов в старинной русской и современной ресторанной кухне.</li> <li>9. Разработка блюд из мяса с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>10. Разработка блюд из рыбы с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>11. Разработка блюд из птицы с учетом традиций европейской кухни.</li> <li>12. Изучение современных традиций к приготовлению и дизайну оформления сложной горячей кулинарной продукции из различных видов сырья (по выбору студента).</li> <li>13. Разработка ассортимента, технологии приготовления и оформления горячих блюд из овощей.</li> <li>14. Разработка ассортимента и технологии приготовления банкетных сложных горячих блюд.</li> <li>15. Изучение особенностей приготовления и ассортимента кулинарной продукции вегетарианской кухни.</li> <li>16. Исследование ассортимента кулинарной продукции и особенностей технологии приготовления блюд кухни Пушкинской эпохи.</li> <li>17. Изучение обычаев и традиций приготовления блюд пасхального стола.</li> <li>18. Традиции и обычаи приготовления блюд Рождественского стола в России.</li> <li>19. Разработка ассортимента и технологии блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для специализированного ресторана.</li> <li>20. Разработка технологии приготовления и дизайна выставочных блюд.</li> <li>21. Исследование состава, пищевой ценности и ассортимента блюд из сыра в национальных и европейских кухнях.</li> <li>22. Изучение новых направлений в технологии производства блюд из рубленного мяса.</li> <li>23. Исследование национальных и региональных особенностей ассортимента и приготовления (наименование блюд или кулинарных и кондитерских изделий по выбору студента: блюда из рыбы, птицы, овощей, мучные блюда и т.п.).</li> <li>24. Исследование ассортимента и особенностей технологии приготовления супов в старинной русской и современной ресторанной кухне.</li> </ol>		



<p>25. Разработка фирменных рецептур блюд из овощей и грибов с учетом традиций европейской кухни.</p> <p>26. Исследование состава, пищевой ценности и использования в кулинарии бобовых (соя, горох, фасоль и др.).</p> <p>27. Организация питания (какого-либо контингента населения) по выбору студента (космонавтов, шахтеров, работников сельского, лесного хозяйства в нестационарных условиях, организация работы полевой кухни и т.д.).</p>		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol>	<b>72</b>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая (концентрированная)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием, организацией процесса производства сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>2. Организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>3. Изучить технологическое оборудование, производственный инвентарь и правила безопасной эксплуатации при производстве сложной горячей продукции.</li> <li>4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной кулинарной продукции.</li> <li>5. Разработка ассортимента сложных супов.</li> <li>6. Организация технологического процесса приготовления сложных супов.</li> <li>7. Приготовление прозрачных супов, супов-пюре, супов-кремов.</li> <li>8. Контроль качества и безопасности продуктов для приготовления сложных супов.</li> <li>9. Приготовление супов национальных кухонь России (шурпы, супа свадебного, борща кубанского).</li> <li>10. Приготовление супов европейской кухни (супа куриного с сыром, супа виндзор, супа-потаж).</li> <li>11. Методы сервировки и подачи супов.</li> </ol>	<b>144</b>	

12. Изучить возможные виды дефектов и способы их устранения.
13. Требования к качеству, температурного и санитарного режимов хранения и реализации супов.
14. Разработка технико-технологических и технологических карт на сложные супы.
15. Организация процесса приготовления сложных соусов (коричневый соус – эспаньон), белые соусы – велюте, супрем.
16. Разработка ассортимента сложных соусов.
17. Контроль качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов.
18. Приготовление яично-масляных соусов (голландский, натуральный и с наполнителями).
19. Изучить возможные дефекты и способы их устранения.
20. Приготовление соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок.
21. Приготовление соусов для паст, соусов рататай, капучино, соуса из протертого картофеля.
22. Методы сервировки и подачи соусов.
23. Возможные дефекты соусов и способы их устранения.
24. Требования к качеству, температурного и санитарного режимов хранения и реализации соусов.
25. Составление технологических и технико-технологических карт на приготовление соусов.
26. Разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
27. Контроль качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, сыра.
28. Приготовление сложной горячей продукции из тушеных овощей (мисо из овощей; овощного ризотто).
29. Приготовление сложной кулинарной продукции из запеченных овощей (пудингов, муссов запеченных, суфле).
30. Возможные дефекты блюд из овощей и способы их устранения.
31. Приготовление сложных блюд из грибов. Ассортимент блюд (грибы, запеченные в сметане; щитаке жаренные; грибы, запеченные с картофелем).
32. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сыра (сырное фондю, сырное пикантное фондю, суп из сыра).
33. Разработать ассортимент блюд из сыра для сложной кулинарной продукции.
34. Методы сервировки и подачи блюд из овощей, грибов, сыра.
35. Составление технико-технологических и технологических карт на приготовление блюд из овощей, грибов, сыра.
36. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы.
37. Разработка ассортимента сложных блюд из рыбы.
38. Контроль качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления и оформления сложных блюд из рыбы.
39. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд из рыбы.
40. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы (рыба отварная в горшочке, форель с овощами, рулет из лосося, щука фаршированная).
41. Приготовление блюд из жареной рыбы различными способами (лосось, жаренный в воке; рыба, жаренная в пергаменте; стейк из семги; рыба, жаренная на вертеле, на решетке; рыба «барбекю»; рыба в тесте; рыба,

запеченная в морской соли).

42. Приготовление сложных блюд из запеченной рыбы (филе камбалы запеченное; рыба, запеченная в фольге; осетрина, запеченная под луковым соусом; рыба, запеченная в промасленной бумаге).
43. Методы сервировки и подачи блюд из рыбы.
44. Приготовление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная на плите, в горшочках, в сковороде вок).
45. Разработать ассортимент сложных блюд из тушеной рыбы и блюд из кнельной рыбной массы.
46. Возможные дефекты блюд из рыбы и способы их устранения.
47. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы.
48. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса.
49. Разработать ассортимент сложных блюд из мяса.
50. Приготовление сложных блюд из мяса, жаренного порционными кусками (каре из ягненка; стейк из говядины, телятины, свинины; медальоны (cote); мясного узелка; бризоля из говядины).
51. Приготовление сложных блюд из мяса, жаренных крупным куском (поросенка фаршированного жаренного; грудинки свиной; ростбифа; жиго из баранины).
52. Приготовление сложных блюд из отварного мяса (поросенка; зельца из свиной головы; говяжьей грудинки с соусом борделез).
53. Приготовление сложных блюд из запеченного мяса (мясо, запеченное в тесте; в фольге; говядины, запеченной в соусе бешамель; мясо, запеченное с грибами, овощами).
54. Приготовление сложных блюд из тушеного мяса (филе беф-брезе; ризотто из баранины; рулета из телятины; мяса, тушеного с черносливом; мяса, тушеного в горшочках).
55. Разработать ассортимент гарниров и соусов, применяемых в современной ресторанной кухне.
56. Методы сервировки и подачи блюд из мяса; нормы отпуска блюд.
57. Возможные виды дефектов блюд из мяса и методы их устранения.
58. Требования к качеству температурного и санитарного режимов хранения и реализации блюд из мяса.
59. Составление технико-технологических и технологических карт на блюда из мяса.
60. Организация процесса приготовления сложных блюд из домашней птицы.
61. Разработка ассортимента сложных блюд из домашней птицы.
62. Контроль качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления и оформления сложных блюд из домашней птицы и мяса.
63. Приготовление блюд из птицы, жаренных основным способом, на решетке гриль, на барбекю (жаренных целыми тушками; кур, цыплят, уток, гусей фаршированных; жаренной утиной ножки «конфи»; филе цыпленка, фаршированного фуа-гра; курицы, жаренной в тесте; стейков из курицы).
64. Приготовление сложных блюд из тушеной птицы (рулета из курицы; грудинки куриной с яблоками); птицы cote; бланкет; фрикасе; сюпреле).
65. Приемы приготовления блюд из тушеной птицы (маринование, фарширование, оборачивание полосками бекона, шпигование).
66. Методы сервировки и подачи блюд из птицы.
67. Дефекты блюд из птицы и способы их устранения.

68. Требования к качеству, температурного и санитарного режимов хранения и реализации блюд из птицы.		
69. Составление технико-технологических и технологических карт на блюда из птицы.		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>507</b>	

1 – в том числе 1 ч консультаций

2- в том числе 1 ч консультаций

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и учебной кухни ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»: ученические столы – 16 шт.; ученические стулья – 32 шт.; стол для преподавателя – 1 шт.; стул для преподавателя -1 шт.; шкаф -5 шт.; тумбочка под цветы -1 шт.; кафедра – 1 шт.; ноутбук Asus K53S – 1 шт.; проектор мультимедийный NEC np115 - 1 шт.; экран проекционный Drapeг Luma - 1шт.

Оборудование учебной кухни ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

стол для преподавателя – 3 шт.; стулья - 26 шт.; шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.; шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.; стол для дегустации готовых блюд -2 шт; тумба для посуды – 1шт; плита электрическая ПЭМ2-020-8шт; стеллаж-шпилька КШ-4-1шт; стол производственный СР-3/1200-С-2шт; ванна моечная-1шт; блендер ФРП-150-1шт; вентилятор-5шт; посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.); машина кухонная В-5-3шт; фритюрница Tefal FF-1шт; стол производственный СТ25/12200-С- 9шт; смягчитель воды 12л - 1шт; гастроемкость -4шт; инфракрасный термометр – 1шт; мясорубка Kenwood MG-510-1шт; огнетушитель-3шт; производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.); наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.); мойка с тумбой – 7шт; электронная конвекционная печь с парогенератором – 1шт; жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт; стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт; весы порционные SW-I-10 -1 шт; блендер ручной REDMOND RHB-1шт; Миксер REDMOND RHM-M2104-1шт; миксер -1шт; миксер планетарный -1шт; соковыжималка – 1шт; тостер PHILIPS HR-1шт; пароконвектомат-1шт; расстоечный шкаф – 1 шт.; электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.; шкаф морозильный – 1 шт.; шкаф шоковой заморозки – 1 шт.; льдогенератор – 1шт.; тестораскаточная машина – 1 шт.; планетарный миксер – 1 шт.; овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.; слайсер – 1 шт.; куттер (бликсер) – 1 шт.; миксер для коктейлей – 1 шт.; соковыжималка (универсальная) – 1 шт.; машина для вакуумной упаковки – 1 шт.; кофемашина с капучинатором – 1 шт.; ховоли – 1 шт.; кофемолка – 1 шт.; газовая горелка – 1 шт.; набор инструментов для карвинга – 1 шт.; овоскоп – 1 шт.; нитраттестер - 1шт.; машина посудомоечная – 1 шт.; стол производ-

ственный с моечной ванной – 1 шт.; стеллаж передвижной – 1 шт.; моечная ванная двухсекционная – 1 шт.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

2. 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, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

#### **Дополнительные источники:**

1. Закон РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» с изменениями от 21.05.2001 №389 и от 10.05.2007 №276.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., А.С. Безряднова. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО. М.: Юрайт, 2017, - 413с.

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

11. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

12. Сборник рецептур на продукцию общественного питания (сборник технических нормативов). М.: Дели плюс, 2011. – 1008 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: «Хлебпрофинформ», 1996.

14. Журнал «Гастроном»

### **Интернет-ресурсы**

1. [www.friio.ru](http://www.friio.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
2. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
3. [www.CHEFS.ru](http://www.CHEFS.ru) (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России);
4. [www.allcafe.info](http://www.allcafe.info); (информационный сайт рейтинга ресторанов и кафе)
5. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); (портал ресторанный бизнес)
6. [www.culinart.ru](http://www.culinart.ru); (академия кулинарного искусства)
7. [www.kuking.net](http://www.kuking.net). (кулинарный портал)
8. [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) («готовим.ру» - кулинарный портал)
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. <http://www.pitportal.ru/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике ( по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освоение профессиональных компетенций по профессиональным модулям «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий



сложного ассортимента», а также освоение компетенций в рамках общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

**Мастера:** дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготов- ку рабочих мест, оборудо- вания, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти- мента в соответствии с ин- струкциями и регламента- ми</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сы- рья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и тех- ники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, без- опасное использование оборудования, произ- водственного инвентаря, инструментов, посу- ды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кули- нарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудова- ния, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение темпе- ратурного режима, товарного соседства в хо- лодильном оборудовании, правильность упа- ковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к ра- боте, эксплуатации технологического оборудо- вания, производственного инвентаря, ин- струментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструк- циями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления за- явки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- ния: - практи- ческих/  лабораор- ных заня- тий; - заданий по учебной и произ- водствен- ной прак- тикам; - заданий по само- стоятель- ной работе</p> <p>Промежу- точная ат- тестация: экспертн- ное наблюдение и оценка выполне- ния: - практи- ческих за- даний на заче-</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять пригото- вление, творческое оформ- ление и подготовку к ре-</p>	<p>Организация и ведение процессов пригото- вления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p>	<p>те/экзамене по МДК; - выпол- нения за-</p>

<p>лизации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</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>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>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>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформ-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям</li> </ul>	<p>даний эк- замена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	---	--

<p>ление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду,</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	---	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических за-</li> </ul>

	плана	даний на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

сти		
<p>ОК.10          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li> </ul>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность понимания сущности предпринимательской деятельности;</li> <li>-точно, адекватно ситуации планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	