Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Вологда
2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от «04»сентября 2019 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам. директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:

Гадаева М.И., преподаватель высшей категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;

Ерёмина А.С., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;

Комарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Мудрая Н.В., преподаватель первой категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК Вологодская трапеза
Председатель правления

Место работы, должность | подпись | ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного 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 общих (ОК) и 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, видов и форм обслуживания.
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Рабочая программа 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 может быть использована при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

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:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, 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;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле 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 том числе 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 программы профессионального модуля *по очной форме обучения*:

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося **340** часов,
в том числе:
объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **204** часов;
самостоятельной работы обучающегося **12** часов;
учебной практики – **36** часов;
производственной практики (по профилю специальности) – **72** часов;
промежуточная аттестация в форме экзамена **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля по очной форме обучения

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4	5
ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	**МДК 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	**92**	92	-
	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6	6	-
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	14	14	-
	Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	10	10	-
	Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	10	10	-
	Тема 1.5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	8	8	-
	Тема 1.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	6	6	-
	Тема 1.7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	8	8	-
	Тема 1.8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	10	10	-
	Тема 1.9. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	10	10	-
	Тема 1.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	10	10	-
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**12**	12	-

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**82**	**82**	-
ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Тема 1.Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82	82	82
ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	**Курсовая работа (проект)**	**30**		
ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	**Учебная практика**	**36**	36	-
ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**72**	72	-
	Теоретический экзамен	**8**	-	-
	Экзамен квалификационный	**8**	-	-
	Всего:	**340**	-	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Раздел 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**		*92*
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	1. Технологические основы производства продукции общественного питания. Основные понятия - контроль качества, кулинарная обработка продуктов, изменение свойств продуктов, работа с пряностями и приправами,	2
	2. Способы сокращения потерь в процессе приготовления сложной кулинарной продукции.	2
	3. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Способы термической обработки пищевых продуктов. Классификация теплового оборудования, используемого для процесса приготовления горячих блюд и закусок сложного ассортимента. Организация работы горячего цеха.	2
	2. Характеристика рабочего места для процесса приготовления супов, соусов сложного ассортимента в горячем цехе. Варочное оборудование.	2
	3. Организация рабочего места для процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента в горячем цехе. Жарочное оборудование.	2
	4. Организация рабочего места для процесса приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в горячем цехе. Универсальное тепловое оборудование.	2
	5. Организация рабочего места для процесса приготовления используемого для приготовления горячих блюд и закусок сложного ассортимента из рыбы, мяса, птицы. Оборудование для раздачи пищи.	2
	6. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении сложных горячих блюд и закусок	2
	7. Техника безопасности и санитарные требования в горячем цехе.	2
Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Пищевая ценность, значимость супов в питании. Классификация супов сложного ассортимента.	2
	2. Характеристика ассортимента, технология приготовления, кулинарное назначение бульонов и отваров, прозрачных супов. Требования к качеству.	2
	3. Характеристика сложного ассортимента и технология приготовления пюреобразных супов, крем-супов. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Требования к качеству.	2
	4. Характеристика сложного ассортимента и технология приготовления заправочных и национальных супов. Требования к качеству.	2

	5. Правила, условия и сроки хранения приготовленных сложных горячих супов сложного ассортимента	2
Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Пищевая ценность, значимость соусов в питании. Правила соусной композиции	2
	2. Характеристика ассортимента и технология приготовления мясных, рыбных, грибных соусов. Требования к качеству.	2
	3. Характеристика ассортимента и технология приготовления молочных, сметанных соусов. Требования к качеству	2
	4. Характеристика ассортимента и технология приготовления соусов: масляных, яично-масляных. Требования к качеству.	2
	5. Правила, условия и сроки хранения приготовленных сложных горячих соусов сложного ассортимента	2
Тема 1.5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Пищевая ценность, значимость в питании горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
	2. Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов – протертых, отварных, запеченных, копченых, фаршированных. Требования к качеству.	2
	3. Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов – глазированных, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Требования к качеству.	2
	4. Правила, условия и сроки хранения приготовленных сложных горячих блюд из овощей и грибов.	2
Тема 1.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Пищевая ценность, значимость в питании горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Процессы, происходящие при тепловой обработке.	2
	2. Характеристика ассортимента и технология приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Требования к качеству.	2
	3. Правила, условия и сроки хранения приготовленных горячих блюд и закусок из круп, бобовых и макаронных изделий	2
Тема 1.7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	**Содержание**	
	1. Характеристика ассортимента, пищевая ценность блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. Основные характеристики, классификация сыров.	2
	2. Технология приготовления блюд и гарниров сложного ассортимента из яиц, творога, сыра.	2
	3. Технология приготовления блюд из муки. Основные характеристики различных видов муки.	2
	4. Правила, условия и сроки хранения приготовленных горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	2
Тема 1.8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Пищевая ценность, значимость в питании горячих закусок и блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Правила выбора дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2
	2. Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд и закусок из отварной,	2

	припущенной, тушеной рыбы. Методы приготовления блюд из рыбной кнельной массы.	
	3. Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд и закусок из запеченной и жареной рыбы.	2
	4. Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов.	2
	5. Правила, условия и сроки хранения приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента из рыбы и морепродуктов .	2
Тема 1.9. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Пищевая ценность, значимость в питании горячих закусок и блюд из из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Правила выбора дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2
	2. Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Блюда из отварного и припущенного мяса.	2
	3. Характеристика ассортимента и технология приготовления блюд из: тушеного, жареного основным способом и во фритюре, на гриле, запеченного (с гарниром, соусом и без) мяса. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	4. Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных кулинарных блюд из мясной кнельной массы, субпродуктов. Требования к качеству.	2
	5. Правила, условия и сроки хранения приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов.	2
Тема 1.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Пищевая ценность, значимость в питании горячих закусок и блюд из из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Правила выбора дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2
	2. Характеристика ассортимента и технология приготовления горячих закусок и блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, Требования к качеству.	2
	3. Характеристика ассортимента и технология приготовления горячих закусок и блюд из птицы, дичи и кролика, жареных основным способом и во фритюре, на гриле, запеченных (с гарниром, соусом и без).	2
	4. Характеристика ассортимента и технология приготовления горячих блюд и закусок из кнельной массы, субпродуктов. Требования к качеству.	2
	5. Правила, условия и сроки хранения приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента из птицы, дичи, кролика.	2
Самостоятельная работа 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента		**12**

3. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. 6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи сложного ассортимента		
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		
Раздел 2. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**		*82*
Тема 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Практические занятия**	
	Практическая работа №1 Оценка качества сырья по органолептическим показателям.	2
	Практическая работа №2 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)	2
	Практическая работа №3 Составление схем организации процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2
	Практическая работа №4 Расчет сырья и составление нормативной документации для приготовления супов Решение ситуационных задач	2
	Практическая работа №5 Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных.	2
	Практическая работа № 6 Решение ситуационных задач, составление нормативной документации, расчет сырья для приготовления сложного ассортимента из овощей и грибов.	2
	Практическая работа №7 Расчет сырья для приготовления сложных блюд из макаронных изделий и круп. Составление технологических карт и технико-технологических карт	2
	Практическая работа №8 Решение ситуационных задач, составление нормативной документации, расчет сырья для приготовления сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки.	2
	Практическая работа №9 Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	2
	Практическая работа №10 Решение производственных ситуации по организации приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор технологического оборудования и инвентаря	2
	Практическая работа №11	2

	Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления сложных блюд из мяса, мясных продуктов.	
	Практическая работа №12 Решение производственных ситуации по организации приготовления сложной кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов. Подбор технологического оборудования и инвентаря	2
	Практическая работа №13 Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления сложных блюд из птицы	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №1 Приготовление супов сложного ассортимента. Выбор температурного и временного режимов при приготовлении и подаче, оценка качества готовых блюд	6
	Лабораторная работа №2 Приготовление сложных соусов. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества.	6
	Лабораторная работа №3 Приготовление сложных блюд из овощей, грибов. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества.	4
	Лабораторная работа №4 Приготовление сложных блюд из макаронных изделий и крупы. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества готовых блюд.	6
	Лабораторная работа №5 Приготовление сложных блюд из яиц, творога, сыра, муки. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества.	4
	Лабораторная работа №6 Приготовление сложных блюд из жареной и запеченной рыбы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества и безопасности готовых блюд из рыбы	6
	Лабораторная работа №7 Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества и безопасности готовых блюд из рыбы	6
	Лабораторная работа №8 Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд.	6
	Лабораторная работа №9 Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд.	6
	Лабораторная работа №10 Приготовление блюд из птицы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд.	6

Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) 1. Ассортимент и особенности технологии приготовления национальных супов. 2. Горячие первые блюда в старинной русской кухне. 3. Прозрачные супы и специальные гарниры к ним, в современной европейской кухне. 4. Пюреобразные супы и крем-супы - сравнительная характеристика, особенности оформления и подачи. 5. Технология приготовления ухи в русской и зарубежной кухне 6. Холодные супы в русской кухне. 7. Сложные горячие соусы в русской и зарубежной кухне. 8. Особенности приготовления горячих вегетарианских блюд. 9. Забытые рецепты горячих блюд из овощей в русской кухне. 10. Горячие блюда из сыра и грибов в современной кухне. 11. Приготовление сложных горячих блюд из круп, бобовых в различных национальных кухнях. 12. Традиции и обычаи приготовления сложных горячих блюд из крупы на Руси. 13. Приготовление горячих блюд из теста: пасты, лапши, пельменей, клёцок, ньокки в кухне народов мира. 14. Сложные горячие блюда из жареной рыбы. 15. Технология приготовления сложных горячих блюд китайской и японской кухни. 16. Мясные и рыбные горячие блюда для бизнес-ланча. 17. Особенности приготовления фаршированных горячих блюд из мяса в современной кухне. 18. Горячие соусы из даров Вологодчины для горячих блюд. 19. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд для банкета-фуршета. 20. Праздничные и банкетные блюда из мяса и птицы. 21. Современные горячие блюда из домашней птицы, кролика и дичи. 22. Сложные горячие блюда из нерыбных морепродуктов. 23. Горячие блюда лесной кухни Вологодского края. 24. Возможности разнообразия горячих блюд для шведского стола 25. Традиционные горячие блюда из мяса для русского стола. 26. Сложные соусы для горячих блюд из рыбы и морепродуктов. 27. Приготовление сложных горячих блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей в русской и зарубежной кухне. 28. Сложные горячие блюда из рыбы с использованием современных способов приготовления. 29. Горячие блюда русской кухни из мяса птицы и дичи.	30
Учебная практика. Виды работ: 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 2. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	36

форм обслуживания. 3. Расчет сырья и оформление технологической документации для приготовления сложных горячих блюд. 4. Оформление сводной сырьевой ведомости и бланка заказа на сырье 5. Ведение процессов приготовления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, презентация приготовленных сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Результаты работы оформляются в рабочей тетради.	
Производственная практика. Виды работ 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовка к реализации сложных супов 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации сложных горячих соусов 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента 4. Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента 5. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 6. Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации сложных горячих блюд и закусок из мяса и мясных продуктов 7. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика Результаты работы оформляются в отчете по практике.	72
Промежуточная аттестация: **теоретический экзамен** **экзамен квалификационный**	 8 8
Всего:	340

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания»; лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания»: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Нормативно-правовое акты *(при необходимости)*

1. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Public catering services. Storage of samples of products of public catering on enterprises of public catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва : Стандартинформ, 2016. – **V, 43, [1] с**. – Текст : непосредственный.
2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Public catering services. Products of public catering. General requirements for the production and implementation : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2016. – **V, 43, [1] с**. – Текст : непосредственный.
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые : дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2012. – **V, 43, [1] с**. – Текст : непосредственный.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – **V, 43, [1] с.** – Текст : непосредственный.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – **V, 43, [1] с.** – Текст : непосредственный.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – **V, 43, [1] с.** – Текст : непосредственный.
7. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. : введен впервые : дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2015. – **V, 43, [1] с.** – Текст : непосредственный.
8. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rules and regulations on hygiene, precooked and cooked foods in public catering : издание официальное : утвержден Приказом Федерального

агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г. : введен впервые : дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва : Стандартинформ, 2016. – **V, 43, [1] с.** – Текст : непосредственный.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст : непосредственный.
10. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 2 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.
11. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : в 2 томах. Т 1 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.

б) Основные источники

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Лабораторный практикум : учебное пособие / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 2-е изд. - Москва : Академия, 2019. - 175, [1] с. - Текст : непосредственный.
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Текст] : учебник для спо / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2017. - 256 с. : [16] – Текст : непосредственный.
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - М. : КНОРУС, 2018. - 321 с. : рис. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 317-318. – Текст : непосредственный.
4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для спо / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М. : Юрайт, 2016. - 413, [1] с. - Текст : непосредственный.
5. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Т.А. Качурина. - Москва : Академия, 2018. - 235, [5] с. : ил. - Текст : непосредственный.
6. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО по специальности "Технология продуктов общественного питания" / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 190, [1] с. : ил. – Текст : непосредственный.
7. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для спо / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 192 с. – Текст : непосредственный.

в) Дополнительные источники

1. 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://urait.ru/bcode/437750 (дата обращения: 26.12.2019).
2. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 188, [1] с. : табл. - (Профессиональное образование) (Индустрия питания). - Библиогр.: с. 184. - Текст : непосредственный.

г) Периодические издания

1. Хохлов, Р. Креативная подача / Р. Хохлов // Гостиничное дело. - 2016. - № 10. - С. 66 - 71. - Текст : непосредственный.

д) Электронные издания (электронные ресурсы)

https://www.gastronom.ru/
https://www.restoved.ru
https://www.restoranoved.ru
http://www.n-line.ru
http://www.dcnorris.com
http://www.pitportal.ru
http://chefs-academy.com/blog/tekhnologii
http://www.foodpairing.com/en/home

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	Рациональность в организации рабочего места, в соответствии с инструкциями и регламентами; Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии с требованиями и регламентами техники безопасности, санитарии и гигиены; Соответствие организации хранения сырья, готовых горячих блюд, закусок сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, маркировки, складирования); Проведение уборки рабочего места а в соответствии с инструкциями и	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; – анализ и оценка преподавателем документов на учебной

	регламентами, стандартами чистоты.	практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрация навыков первичной подготовки, правильное понимание выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; Использование регионального сырья для приготовления супов сложного ассортимента; Демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложной супов: -закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -соблюдать температурный и временной режим варки супов; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; -определять степень готовности супов; -доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; –проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; -демонстрировать навыки по технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложной супов; Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Демонстрировать правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; Правила соусной композиции горячих соусов; Демонстрировать умения технологии приготовления сложных горячих соусов;	

	Уметь подбирать гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, выполнять оформление тарелки и блюд с горячими соусами; Осуществлять: температуру подачи сложных горячих соусов, правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; Демонстрировать навыки технология приготовления сложных горячих соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	
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.	Осуществлять правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, региональной особенностью; Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: -проводить органолептические методы определения готовности; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложной супов; Производить сервировку и подачу, соблюдая температуру подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; Выполнять правила и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц,	Демонстрация навыков первичной подготовки, правильное понимание выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их	

творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сочетаемости, взаимозаменяемости; Демонстрировать умения, а также выбирать, комбинировать и использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с заказом, способом обслуживания; Определять степень готовности блюд; Доводить блюда и закуски до вкуса, до определенной консистенции; Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложных блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки; Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Демонстрировать раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.	
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.	Оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья; Демонстрировать умения, а также выбирать, комбинировать и использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов в соответствии с заказом, способом обслуживания; Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода; Определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; Доводить блюда и закуски до вкуса, до определенной консистенции; Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов; Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры для подачи;	

	Демонстрировать раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.	
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.	Оценивать качество и безопасность птицы, мяса, дичи, кролика; Демонстрировать умения, а также выбирать, комбинировать и использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, способом обслуживания; Определять степень готовности сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи, кролика Доводить блюда и закуски до вкуса, до определенной консистенции; Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи, кролика; Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Демонстрировать раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.	
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.	Демонстрировать умения разработки ассортимента горячих блюд и закусок сложного ассортимента, включая нормативно - техническую документацию; Изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; Изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания Рассчитывать цену на разработанное блюдо; Рассчитывать энергетическую ценность блюда; Составлять понятные и привлекательные описания блюд;	

	Выбирать формы и методы презентации блюда; Совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выхода, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-Обоснование выбора и методов решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -Оптимальность определения этапов решения задачи; -Грамотная оценка ресурсов, необходимых для выполнения задач; -Правильный выбор определения источников нужных ресурсов; -Разработка детального плана действий; -Расчет возможных рисков и определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач; -Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее; -Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций; -Точность оценки полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; – анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК,
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-Нахождение, использование, сохранение информации, в удобном для работы формате, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного	

	развития; -Определение степени достоверности и актуальности информации.	аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении модуля; -Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. -Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Передача информации, идей и опыта членам команды; - Формирование понимания членами команды личной и коллективной ответственности; -Регулярное представление обратной связи членам команды; -Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; -Эффективность участия в деловом общении для решения общих задач.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -Толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	-Понимание значимости своей профессии.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации; -Правильная интерпретация интерфейса специализированного	

	программного обеспечения и нахождение контекстной помощи; -Правильное использование автоматизированных систем.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -Правильность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -Оформлять бизнес-план; -Презентовать бизнес-идею; -Определять источники финансирования.	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3-х теоретических вопросов и 1-го практического задания. Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов
для подготовки к теоретическому экзамену

1. Раскройте значение сложных горячих блюд в питании человека
2. Дайте характеристику сыров.
3. Дайте характеристику пряностям и приправам, используемых для приготовления блюд из мяса
4. Охарактеризуйте условия хранения и требования к качеству различных компонентов для приготовления сложных горячих соусов
5. Оцените качество и безопасность готового блюда органолептическим методом
6. Дайте характеристику видам технологического теплового оборудования для приготовления жареных блюд из мяса, рыбы, птицы.
7. Опишите организацию производства при приготовлении сложных горячих блюд
8. Расскажите технологический процесс приготовления специальных гарниров к прозрачным супам

9. Опишите технологический процесс приготовления сложных заправочных супов
10. Расскажите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей
11. Опишите технологический процесс приготовления сложных блюд из грибов и сыра
12. Раскройте ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования
13. Опишите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы
14. Назовите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса
15. Расскажите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из птицы
16. Покажите вариант сервировки, оформление и способ подачи сложных горячих блюд
17. Перечислите степени прожарки стейков, температурный режим и время жарки.
18. Назовите условия и сроки реализации сложной горячей кулинарной продукции
19. Опишите технологический процесс приготовления сложных горячих соусов

Примерный перечень практических заданий
для подготовки к теоретическому экзамену

Рассчитайте массу сырья для приготовления сложных горячих блюд и соусов, с учетом особенностей используемого сырья, сезонности, взаимозаменяемости и т.д.:

1. Рассчитайте количество продуктов по брутто для приготовления 50 порций рассольника московского в ресторане.
2. Рассчитайте количество порций блюда «Мясо духовое» по 2 колонке Сборника рецептур, которые можно приготовить из 105 кг свинины обрезной с учетом кулинарного использования частей.
3. Рассчитайте набор сырья для приготовления 40 порций блюда "Плов из птицы" по 2 колонке Сборника рецептур, если блюдо приготавливалось из курицы потрошенной 1 категории в январе месяце и использовали томат-пасту с содержанием сухих веществ 35 %.
4. Определите закладку свинины мясной и обрезной весом брутто и нетто для приготовления 10 порций рагу по 2-ой колонке сборника рецептур.
5. Определите закладку сырья для приготовления 5 порций крем-супа из тыквы в марте по 2-ой колонке сборника рецептур.

Примерный перечень ситуационных заданий
для подготовки к экзамену квалификационному

Ситуация 1. Приготовить одну порцию консоме из птицы. Минимум один гарнир на выбор (должен быть в тарелке или на тарелке, в которой подаётся консоме).

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту или технико-технологическую карту;
2. Организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование для приготовления горячего блюда сложного ассортимента;
3. Критерии для технологии приготовления и подачи:
   - Масса блюда при подаче должна составлять минимум 220 г.;
   - Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи горячего блюда;
   -Температура подачи тарелки от 35°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;

4. Дать качественную оценку блюда;
5. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 2. Приготовить две порции горячего блюда сложного ассортимента из мяса 2 гарнирами и 1 соусом. Один гарнир – пюре, второй гарнир из овощей – нарезка жульен. Соус приготовить с использованием обязательного компонента из «Черного ящика» - помидор. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание:

6. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту или технико-технологическую карту;
7. Организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование для приготовления горячего блюда сложного ассортимента;
8. Критерии для технологии приготовления и подачи:
   - Масса блюда при подаче должна составлять минимум 220 г.;
   - Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи горячего блюда;
   -Температура подачи тарелки от 35°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
9. Дать качественную оценку блюда;
10. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 3.Приготовить две порции горячего блюда из рыбы, подобрать 1 гарнир на выбор, 2 соуса, с использованием обязательного компонента из «Черного ящика» - соленый огурец. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту или технико-технологическую карту;
2. Организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование для приготовления горячего блюда сложного ассортимента;
3. Критерии для технологии приготовления и подачи:
   - Масса блюда при подаче должна составлять минимум 220 г.;
   - Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи горячего блюда;
   - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
   -Температура подачи тарелки от 35°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку блюда;
5. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене

Оценка «отлично» ставится обучающемуся:

- полностью раскрыто содержание материала билета: исчерпывающие и аргументированные ответы на вопросы в билете;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, не требует

дополнительных пояснений, точно используется терминология.

- демонстрируются глубокие знания дисциплин специальности.
- даны обоснованные ответы на дополнительные вопросы комиссии
- практическая часть билета решена верно, с использованием нормативной и технологической документации.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся:

- ответы на поставленные вопросы в билете излагаются систематизировано и последовательно;
- демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, в изложении допущены небольшие пробелы (неточности), не исказившие содержание ответа;
- материал излагается уверенно, в основном правильно даны все определения и понятия;
- при ответе на дополнительные вопросы комиссии полные ответы даны только при помощи наводящих вопросов;
- практическая часть билета решена верно, с использованием нормативной и технологической документации, но допущены незначительные помарки.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся:

- неполное или непоследовательное раскрытие содержания материала, но показано общее понимание вопроса;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;
- демонстрируются поверхностные знания дисциплин специальности; имеются затруднения с выводами;
- при ответе на дополнительные вопросы комиссии ответы даются только при помощи наводящих вопросов.
- практическая часть вызвала затруднения, решена с помощью наводящих вопросов.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся:

- материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, не раскрыто его основное содержание;
- допущены грубые ошибки в определениях и понятиях, при использовании терминологии, которые не исправлены после наводящих вопросов;
- демонстрирует незнание и непонимание существа экзаменационных вопросов;
- не даны ответы на дополнительные или наводящие вопросы комиссии;
- практическая часть решена не верно, с помощью наводящих вопросов затруднения.

Критерии оценивания результатов на экзамене квалификационном

№	Показатели (этапы)	Критерий оценки	«5»	«4»	«3»
1	Объективный показатель	Адаптированный процесс выполнения	-Выполнение всех действий по	-Правильное, но не уверенное	-Медленное, не с критическими ошибками

	работы	подготовки и выполнения	организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, сырья, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами
		Спецодежда соответствует требованиям	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, не отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны
		Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов).	- Заказ сырья сдан вовремя, дозаказ сырья отсутствует в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ одного продукта в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ двух продукта в день экзамена
		Контроль отходов (брак)	- Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам	Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам	Есть не соответствия отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам
		Расточительность	- Расход сырья экономный, целесообразная обработка сырья, количество отходов минимально	- Расход сырья экономный, но применяется не целесообразная обработка сырья, количество отходов допустимо	- Не экономное расходование сырья, не большое количество отходов, нецелесообразная обработка сырья.
		Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые)	- Мусорные отходы распределяются верно	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущена одна ошибка	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущен ряд ошибок
		Использование оборудования и инвентаря по назначению	- Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов	- Адекватный выбор, целевое и безопасное, но не уверенное использование оборудования, инвентаря, инструментов.	- Выбор не всегда рационален, использование безопасное, но допускаются не грубые ошибки.
2	Субъективные показатели работы	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения

		наиболее важные задачи			
		Персональная гигиена	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток но не для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	-Сервировка осуществляется с использованиемодноразовых перчаток, но порционирование проводилось без них; -проба блюда снимается пальцами, одной ложкой - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежа)
		Рабочее место	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования, - соблюдение чистоты на рабочей поверхности производственного стола; - качественная уборка рабочих мест по завершению работы	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - инвентарь, инструменты подготовлены не в полном объёме; - периодическое загрязнение производственного стола; - несвоевременное мытье посуды	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - загрязнение производственного стола; - некачественная уборка рабочего места
		Техника безопасности на рабочем месте	-Четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	Соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	Соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарезка сырья на весу
		Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	- Выбор соответствующих способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	- Правильное, выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несущественных недостатков	- Выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку; - несоблюдение товарного соседства сырья на производственном столе; - нарушение последовательности выполнения операций

3	Объективные показатели презентации	Контроль времени подачи	-Блюдо приготовлено вовремя, подача своевременная	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи +-5 мин	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи +-5 мин
		Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием	-Продукты использовались из списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использовались из списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использовались из списка продуктов (ордер лист), но основной продукт из черного ящика не виден в блюде
		Правильность подачи в соответствии с заданием	-Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев; -масса блюда соответствует конкурсному заданию; -температура блюда соответствует экзаменационному заданию; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	-Масса блюда не соответствует экзаменационному заданию; -правильность подачи (соответствие заданию); -чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев). недочетами, - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	- Неправильная подача кулинарной продукции; - не обоснованный подбор гарнира, соуса и продуктов для оформления; - небрежность при оформлении
4	Субъективные показатели презентации	Качество приготовленныхблюд сложного ассортимента	-Полное соответствие требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда	-Соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе, - запах; - общая гармоничность блюда	-Допущены недочеты в соответствии требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда