МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/37

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 522 ч

Якутск 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4

2. Результаты освоения профессионального модуля 7

3. Структура и содержание профессионального модуля 9

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 16

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ РОГРАММЫ 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 (далее программа ПМ) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. 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 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 522 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 522 часов, включая:
аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) 306 часа;
учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			**внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**		**учебная,** часов	**Производственная,** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	**всего,** часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-08, ПК 2.1 – 2.8	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**72**	**72**	36	-	-	-	-	-
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**216**	**216**	126	4	-	-	-	-
	УП.02.01 Учебная практика	**72**	**72**					72	
	ПП 02.01 Производственная практика	**144**	**144**						144
	Квалификационный экзамен	**18**	**18**					-	-
	Всего:	**522**	**522**	**162**	**4**	**-**	**-**	**72**	**144**

3.2. Содержание профессионального модуля 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 и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов	В том числе часы по практической подготовке, (указать кол-во часов)	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**	**5**
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**72**		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**36**	**36**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание учебного материала:**	**6**	**4**	
	Лекция №1 Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	2		1
	Лекция №2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2		1
	Лекция №3 Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2		1
	Тематика практических занятий:			
	Практическое занятие №1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.		4	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	**Содержание учебного материала:**	**16**	**4**	
	Лекция №4 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.	2		1
	Лекция №5 Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2		1
	Лекция №6 Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	2		1

изделий и закусок сложного ассортимента	Лекция №7 Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции.	2		1
	Лекция №8 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	2		1
	Лекция №9 Характеристика этапов приготовления горячей кулинарной продукции.	2		1
	Лекция №10 Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390- 2013).	2		2
	Лекция №11 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	2		1
	Тематика практических занятий:			
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, с учетом требований системы ХАССП, СанПиН).		4	2
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**6**	**24**	
	Лекция №12 Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2		1
	Лекция №13 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		1
	Лекция №14 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		1
	Тематика практических занятий:			

	Практическое занятие №3 Расчет актов проработки горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		4	2
	Практическое занятие №4 Расчет технологических карт горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		4	2
	Практическое занятие №5 Расчет пищевой и энергетической ценности горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		4	2
	Практическое занятие №6 Составление технологических схем приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		4	2
	Практическое занятие №7 Расчет калькуляционных карт горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		4	2
	Практическое занятие №8 Составление технико-технологических карт горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		4	2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**8**	**4**	
	Лекция №15 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке креализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		1
	Лекция №16 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		1
	Лекция №17 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		1
	Лекция №18 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.	2		1
	Тематика практических занятий:			
	Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.		4	2

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**216**		
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**90**	**126**	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**12**	**16**	
	Лекция №1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2		1
	Лекция №2 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.	2		1
	Лекция №3 Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.	2		1
	Лекция №4 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2		1
	Лекция №5 Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи супов-пюре. Правила варки льезонов и заправки супов ими.	2		1
	Лекция №6 Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи супов региональной кухни. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			

	Практическая работа №1 Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента.		2	2
	Практическая работа №2 Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).		2	2
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**12**	**14**	
	Лекция №7 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2		1
	Лекция №8 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. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	2		1
	Лекция №9 Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.	2		1

	Лекция №10 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. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; масляных, яично-масляных соусов: - голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беар- ньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.	2		1
	Лекция №11 Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом».	2		1
	Лекция №12 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая работа №3 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента.		2	2
	Практическая работа №4 Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)		2	2
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск классических горячих соусов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		5	2
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление и отпуск сложных современных соусов, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		5	2

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**10**	**16**	
	Лекция №13 Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	2		1
	Лекция №14 Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка ввоке, 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, витамикса, компрессии продуктов.	2		1
	Лекция №15 Выбор методов приготовления в соответствии стипом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2		1
	Лекция №16 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2		1
	Лекция №17 Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая работа №5 Адаптация, разработка рецептур блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента.		2	2
	Практическая работа №6 Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)		2	2
	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента. (оформление заявки на сырье и		6	2

	продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).			
	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**12**	**16**	
	Лекция № 18 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. 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.	2		1
	Лекция № 19 Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	2		1
	Лекция № 20 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.	2		1
	Лекция № 21 Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий.	2		1
	Лекция № 22 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.	2		1
	Лекция № 23 Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			

	Практическая работа №7 Адаптация, разработка рецептур блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		2	2
	Практическая работа №8 Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)		2	2
	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
	Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**12**	**16**	
	Лекция № 24 Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.	2		1
	Лекция № 25 Методы приготовление: 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.	2		1
	Лекция № 26 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 во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. 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		1

	Лекция № 27 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.	2		1
	Лекция № 28 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.	2		1
	Лекция № 29 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая работа №9 Адаптация, разработка рецептур блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.		2	
	Практическая работа №10 Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).		2	
	Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	
	Лабораторная работа №10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	
	Содержание учебного материала:	**12**	**16**	

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Лекция № 30 Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	2		1
	Лекция № 31 Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	2		1
	Лекция № 32 Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		1
	Лекция № 33 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2		1
	Лекция № 34 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.	2		1

	Лекция № 35 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая работа №11 Адаптация, разработка рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		2	2
	Практическая работа №12 Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).		2	2
	Лабораторная работа №11 Приготовление, оформление и отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление и отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала:**	**12**	**16**	
	Лекция № 36 Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	2		1

сложного ассортимента	Лекция № 37 Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.	2		1
	Лекция № 38 Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2		1
	Лекция № 39 Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.	2		1
	Лекция № 40 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2		1
	Лекция № 41 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая работа №13 Адаптация, разработка рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.		2	2
	Практическая работа №14 Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).		2	2
	Лабораторная работа №13 Приготовление, оформление и отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры		6	2

	(технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).			
	Лабораторная работа №14 Приготовление, оформление и отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**10**	**16**	
	Лекция №42 Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2		1
	Лекция №43 Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	2		1
	Лекция №44 Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	2		1

	Лекция №45 Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая работа №15 Адаптация, разработка рецептур блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.		2	2
	Практическая работа №16 Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).		2	2
	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление и отпуск блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
	Лабораторная работа №16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		6	2
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			72	

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 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). 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			

Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		144	
Курсовой проект (работа) Примерная тематика курсовой работы: 1. Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.	4		

3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд, и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».			

26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня». 33. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 34. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 35. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 36. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 37. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 38. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 39. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на 40. «овощной подушке». 41. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 42. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 43. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 44. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 45. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 46. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 47. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».			

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий: 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.			
Квалификационный экзамен	**18**		
Всего	**522**		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 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.

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	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	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) расстоечный шкаф – 1шт. **Инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
1	О. В. Пасько,Н. В. Бураковская,О. В. Автюхова	Технология продукции общественного питания	ЭБС Лань 2024
Дополнительная литература			
1	М.П.Могильный	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	ЭБС Лань 2024

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -

	подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и.т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.
	З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З.5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и.т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение

	З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	заданий в полном объеме.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю
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
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Фонд оценочных средств профессионального модуля 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 одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ_____ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
У.1 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;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1,2	тесты, вопросы, задачи для решения	Экзамен
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления,	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 –				

творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПК 2.8				
У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				

авторских, брендовых, региональных;					
3.5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				
3.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8				

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации профессиональной модули осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
	Знает:		
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	Верность требований знаний по охране труда и пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	тестирование, контрольная работы, экзамен
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Правильность выбора производственного инвентаря и безопасной эксплуатации оборудования для приготовления различных видов горячих блюд,	

	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	закусок сложного ассортимента. весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.	Точность знания ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	Точность знания рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	З.5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции.	Точность знаний актуальных направлений в приготовлении горячей кулинарной продукции.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Точность знаний способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.	Верность правила выбора разработки рецептур и составление заявок на продукты и сырье.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Точность знаний видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правил подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
	Умеет:		
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с	Правильность разработки и адаптирования рецептур для горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей	

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.	Правильно оценивать качество продукции и соответствие технологическим требованиям.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильно организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8	У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	Правильно применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
	У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Правильно организовывать упаковку продукции на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	Точно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	

	ингредиентов, применения ароматических веществ.	ингредиентов, применения ароматических веществ.	

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному модулю 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Знает:		
З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	Верность требований знаний по охране труда и пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	да
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	Правильность выбора производственного инвентаря и безопасной эксплуатации оборудования для приготовления различных видов горячих блюд, закусок сложного ассортимента. весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	да
З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.	Точность знания ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.	да
З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	Точность знания рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	да
З.5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции.	Точность знаний актуальных направлений в приготовлении горячей кулинарной продукции.	да
З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Точность знаний способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	да

З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.	Верность правила выбора разработки рецептур и составление заявок на продукты и сырье.	да
З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Точность знаний видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правил подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
Умеет:		
У.1 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.	Правильность разработки и адаптирования рецептур для горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	да
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.	да
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.	Правильно оценивать качество продукции и соответствие технологическим требованиям.	да
У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильно организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	да
У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	Правильно применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	да
У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Правильно организовывать упаковку продукции на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	да
У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	Точно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	да

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится по интегральной оценке ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.
Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	оценка компетенций обучающихся	**оценка уровня освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2.Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета

Группа ПКД-9

	Компетенции ОК 01-ОК 08 ПК 2.1 – ПК 2.8																*Оценка компетенции***
*Умения и знания**	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*	*У6*	*У7*	*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*	*З6*	*З7*	*З8*		
*Величина баллов **	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	*отлично*
Ф.И.О. обучающегося																	

90 – 100 %	*высокий*	*отлично*
70 – 89 %	*продвинутый*	*хорошо*
50 – 69 %	*пороговый*	*удовлетворительно*
менее 50 %	*не освоены*	*неудовлетворительно*

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.1. Типовые задания для текущего контроля

Тестовый контроль

1. Какова продолжительность варки бульона из сельскохозяйственной птицы?
Выберите один правильный ответ
a) 0,5—1 ч
b) 1—2 ч
c) 2—3 ч
d) 5—6 ч

2. Какова продолжительность варки бульона из говяжьих костей?
Выберите один правильный ответ
a) 3,5—4 ч
b) 4,5—5 ч
c) 2—3 ч
d) 5—6 ч

3. К чему приводит длительная варка костей для бульона?
Выберите один правильный ответ
a) к улучшению вкусовых и ароматических качества бульона
b) вкусовые и ароматические качества бульона не меняются
c) к ухудшению вкусовых и ароматических качеств бульона

4. Как называется суп, который относят к одному из первых холодных супов традиционной русской кухни?
Выберите один правильный ответ
a) солянка
b) рассольник
c) борщ
d) тюря

5. Какие группы веществ в супах являются возбудителями аппетита?
Выберите один или несколько правильных ответов
a) непосредственные химические возбудители деятельности пищеварительных желез
b) вода
c) соль
d) вкусовые и ароматические вещества

6. Каково правильное соотношение костей и воды на 1 литр костного бульона?
Выберите один правильный ответ
a) костей 500—600 г и 1,2—1,25 л воды
b) костей 50—100 г и 1,2—1,25 л воды
c) костей 600—700 г и 1,2—1,25 л воды
d) костей 200—400 г и 1,2—1,25 л воды

7. Как необходимо проводить жировую мучную пассеровку?
Выберите один правильный ответ
a) разводят охлажденным бульоном
b) охлаждать и разводить охлажденным бульоном
c) использовать без разведения в бульоне
d) разводить горячим бульоном

8. Как необходимо проводить сухую мучную пассеровку?
Выберите один правильный ответ
a) прогревать и разводить горячим бульоном
b) охлаждать и разводить горячим бульоном
c) охлаждать и разводить охлажденным бульоном
d) прогревать и разводить охлажденным бульоном

9. Какова продолжительность варки бульона из свиных костей?
Выберите один правильный ответ
a) 5—6 ч
b) 3,5—4 ч
c) 4,5—5 ч
d) 2—3 ч

10. При каком режиме размораживают замороженные блоки костей при их поступлении на крупные предприятия индустрии питания?
Выберите один правильный ответ
a) при температуре 15—18 °С в течение 1—2 ч
b) при температуре 25—30 °С в течение 0,5—1 ч
c) в горячей воде в течение 2—3 ч
d) при температуре 10—12°С в течение 0,5—1 ч

11. От чего зависит степень разрушения пигментов при тепловой обработке свеклы?
Выберите один правильный ответ
a) от продолжительности теплового воздействия
b) от количества жидкости
c) от вида наплитной посуды
d) от количества свеклы

12. Как готовятся блюда методом су-вид (Sous Vide)?
Выберите один правильный ответ
a) готовятся при высокой и точно контролируемой температуре
b) медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно в водяной бане
c) готовятся при высокой и точно контролируемой температуре, обычно во фритюре
d) все ответы верны

13. Сушеные овощи перед варкой заливают водой и оставляют для набухания на _____, а затем варят в этой же воде.

Выберите из списка правильный ответ

a) 1-3ч
b) 3-5ч
c) 5-7ч
d) 7-9ч

14. Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду, не размораживая, и варят
Выберите из списка правильный ответ

a) 3-5минут
b) 5-7минут
c) 7-9минут
d) 1-3минут

15. Каково должно быть соотношение воды и продукта для варки картофеля?
Выберите один правильный ответ

a) 3,5—4 л воды на 1 кг картофеля
b) 0,6—0,7 л воды на 1 кг картофеля
c) 2—3 л воды на 1 кг картофеля
d) 1,5—2 л воды на 1 кг картофеля

16. Какие виды оборудования используют для протирания горячей массы из картофеля?
Выберите один или несколько правильных ответов

a) протирочные машины
b) универсальные приводы
c) мясорубки
d) картофелечистки

17. Рататуй напоминает традиционное овощное рагу. Однако овощи для рататуя нарезают
Выберите из списка правильный ответ

a) Кружочками
b) Кубиками
c) Соломкой
d) Дольками

18. Какие овощи при приготовлении кладут в кипящую подсоленную воду?
Выберите один или несколько правильных ответов

a) морковь
b) свекла
c) капуста
d) зеленый горошек
e) брокколи

19. Норма овощей в день для взрослого человека должна быть не менее
Выберите из списка правильный ответ

a) 400 г.
b) 200 г.
c) 300 г.
d) 100 г.

20. Как называется кулинарный термин, используется для обозначения действия, целью которого является киселеобразная консистенция продукта?
Выберите один правильный ответ

a) «залить» сливками

b) «затянуть» сливками
c) «завалить» сливками
d) «загустить» сливками

21. При варке свежеуснувшей (1,5—2 ч) форели для получения голубой окраски рыбу опускают в теплый раствор уксуса (3 %-й) на _____, а затем варят в подсоленной воде.
Выберите из списка правильный ответ
a) 20-30с
b) 30-40с
c) 10-20с
d) 50-60с

22. Куски курицы обжаривают, добавляют пассерованный лук, нарезанный кольцами, нарезанные помидоры и мучную сухую пассеровку, а также бульон (воду) и тушат; за 10—15 мин до готовности вводят специи и зелень (кинза, базилик, черный перец, толченый чеснок). Отпускают, посыпав зеленью. Это рецепт приготовления _____
Выберите из списка правильный ответ
a) чахохбили
b) чакапули
c) кучмани
d) сациви

23. Вяленая утка — холодная закуска, которая является альтернативой мясной нарезке и колбасам. Для вяленья чаще используют утиное филе. В течение какого времени его вялят?
Выберите один правильный ответ
a) 12—14 ч
b) 6—8 ч
c) 9—11 ч
d) 15—17 ч

24. Утиное конфи — одно из традиционных блюд _____кухни.
Выберите из выпадающего списка правильный ответ
a) итальянской
b) немецкой
c) французской
d) польской

25. Рыбу отваривают порционными кусками, звеньями (осетровых), целиком (крупную на банкетные блюда). Варят рыбу, как правило, в сотейниках. При какой температуре после закипания воды варят рыбу без кипения?
Выберите один правильный ответ
a) 60—70 °С
b) 50—60 °С
c) 70—80 °С
d) 80—90 °С

26. Соотнесите температуру готовности говядины при различных степенях обжарки.
Соедините элементы попарно

1. Medium rare	а) 55-60	a)	55—60 °С
2. Medium well (cuit)	е) 65-69	b)	71—100 °С
3. Rare (saignant)	д) 52-55	c)	60—65 °С
4. Well done (biencuit)	б) 71-100	d)	52—55 °С
5. Medium (demianglais)	с) 60-65	e)	65—69 °С

27. Соотнесите мясо со временем его варки.

Соедините элементы попарно

1.	телятина		С 1,5ч	a)	2 ч
2.	свинина		А 2 – 2,5ч	b)	1 ч
3.	баранина		Б1 - 1,5ч	c)	1,5 ч
4.	говядина		Д 2 - 2,5ч	d)	2,5 ч

28. Соотнесите птицу с продолжительностью ее жарки.

Соедините элементы попарно

1.	тетерева		Б 40-45	a)	1—1,5 часа
2.	гуси и индейки		А 1-1,5ч	b)	40—45 минут
3.	куры и утки		Б 40-60мин	c)	20—30 минут
4.	цыплята, куропатки, рябчики		С 20-30мин	d)	40—60 минут

29. Что такое «припускание»?

Выберите один правильный ответ

a) технологическая операция отделения измельченной разваренной массы продуктов от несъедобных частей путем механического продавливания через сита

b) варка продуктов в большом количестве воды

c) варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку

d) кратковременная обработка продукта кипятком или паром

30. Соотнесите сроки хранения блюд, приготовленных по технологии су-вид.

Соедините элементы попарно

1.	су-вид из птицы		D 10-18 суток	a)	45 суток
2.	су-вид из говядины		Е 25-30 суток	b)	15—18 суток
3.	су-вид из свинины		В 15-18 суток	c)	4—6 суток
4.	су-вид из овощей		А 45 суток	d)	10—18 суток
5.	су-вид из рыбы		С 4-6 суток	e)	25—30 суток

Типовые практические занятия

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

1. Дайте определение:

Супы - это _____

_____

2. Закончите предложения:

Красивый внешний вид супа оказывает влияние на возбуждение _____.

Супы содержат большое количество жидкости, благодаря чему покрывают до _____% потребности организма в воде.

Гарниры обусловливают калорийность первых блюд: если калорийность мясного бульона составляет 15-20 ккал, то калорийность, например, солянки сборной более 500 ккал. Питательность супов повышается и тем, что к ним подаются такие высококалорийные продукты, как _____, _____,

_____, _____.

3. Перечислите виды супов в зависимости

от температуры подачи _____ и _____;

от жидкой основы _____, _____, _____,

_____, _____, _____;

от способа приготовления _____, _____,

_____.

4. Дайте характеристику заправочным супам.

_____

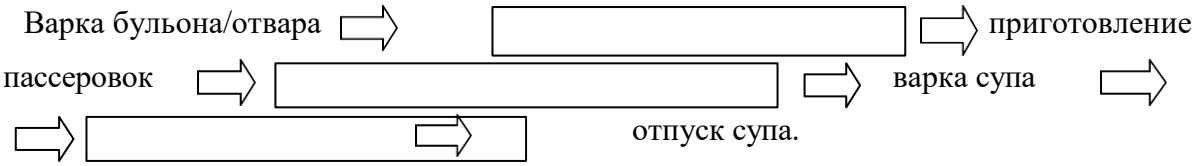
_____

_____

5. Сопоставьте супы с их классификацией.

Супы с овощным гарниром	В состав гарнира главная роль принадлежит мясным, рыбным продуктам или грибам.
Супы со смешанным гарниром	Щи, борщи, рассольники, супы картофельные, овощные.
Солянки	В состав гарнира кроме овощей входят крупы, бобовые, макаронные и мучные изделия.

6. Дополните общую схему приготовления супов.



7. Дайте определение и заполните пропуски.

Бульон – это _____

_____

Для приготовления заправочных супов используют _____, _____, _____, _____бульоны.

8. Вспомните и опишите процесс приготовления костного бульона.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

9. Вспомните и опишите процесс приготовления бульона из сельскохозяйственной птицы.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

10. Вспомните и опишите процесс приготовления рыбного бульона.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

11. Вспомните и опишите процесс приготовления грибного бульона.

_____

_____

_____

_____

_____

12. Вставьте пропущенные слова.

Кроме бульонов для варки заправочных супов используют отвары _____, _____, _____ изделий. Не используют только отвары _____, так они имеют непривлекательный цвет и содержат вещества, токсичные для организма человека.

13. Вспомни и дай определение терминам.

Овощная пассеровка – это _____

_____

Сухая мучная пассеровка – это _____

_____

Жировая мучная пассеровка – это _____

_____

14. Ответьте на вопросы.

Какими тремя способами можно подготовить свеклу для приготовления борща?

1) _____
2) _____
3) _____

С какой целью тушат квашеную капусту?

_____

Как обрабатывают соленые огурцы перед припусканием?

_____

_____

Что следует сделать с отваром перловой крупы, чтобы его темный цвет и слизистая консистенция не придавала супу непривлекательный внешний вид?

_____

_____

15. Определите и отметьте знаком «Х» составные части указанных борщей.

Наименование продуктов	Виды борщей			
	Украинский	Флотский	Сибирский	Московский
Свекла				
Капуста				
Морковь				
Петрушка (корень)				
Лук репчатый				
Томат-пюре				
Кулинарный жир				
Сахар				
Уксус				
Бульон				
Шпиг				
Чеснок				
Мясные копчености				
Сосиски				
Соль				
Фасоль				
Фрикадельки				

16. Вспомните правила подачи супов и закончите предложения.

При отпуске в тарелку кладут в соответствии с рецептурой _____ _____, _____, _____, _____и т.п., наливают порцию супа и посыпают _____. Сметану (если она полагается) подают в _____ или кладут в _____. К супам могут быть поданы кулебяка, пирожки, ватрушки, крупеник, другие изделия. Их подают на _____.

17. Ответьте на вопросы.

В чем основное отличие приготовления щей по-уральски?

_____

_____

Какая главная особенность приготовления суточных щей?

_____

_____

Какой основной компонент зеленых щей?

_____

18. Вставьте пропущенные слова.

Консервированные нераспустившиеся цветочные почки южного кустарника, которые придают солянкам специфический острый вкус - это _____.

Мясные солянки отпускают с _____ и _____.

Рыбные солянки отпускают с _____.

Грибные солянки отпускают со _____.

В состав гарнира домашней солянки входит картофель, нарезанный _____, но отсутствуют _____, _____, _____. Первым в бульон закладывают _____.

19. Опишите особенности приготовления супов картофельных и овощных

_____

_____

_____

_____

Картофель и овощи нарезают _____ _____. При отпуске супы _____

_____

20. Вспомните, какую крупу используют для приготовления супов с крупой?

_____

_____

_____

_____

21. По одной из классификаций пюреобразные супы подразделяют на:

супы-_____, приготовленные на белом соусе,

супы-_____, приготовленные на молочном соусе,

супы-_____, приготовленные из ракообразных.

22. Обведите кружком правильный ответ:

Если капусту для щей нарезают шашками, то картофель нарезают

- брусочками
- кубиками

Щи горькие на вкус. Укажите причину и меру предупреждения.

- подгорели овощи при пассеровании, т. к. пассеровали их при температуре 140^0 С
- капуста горького вкуса, забыли ошпарить кипятком
- добавили лавровый лист и долго варили, ароматические вещества разрушились

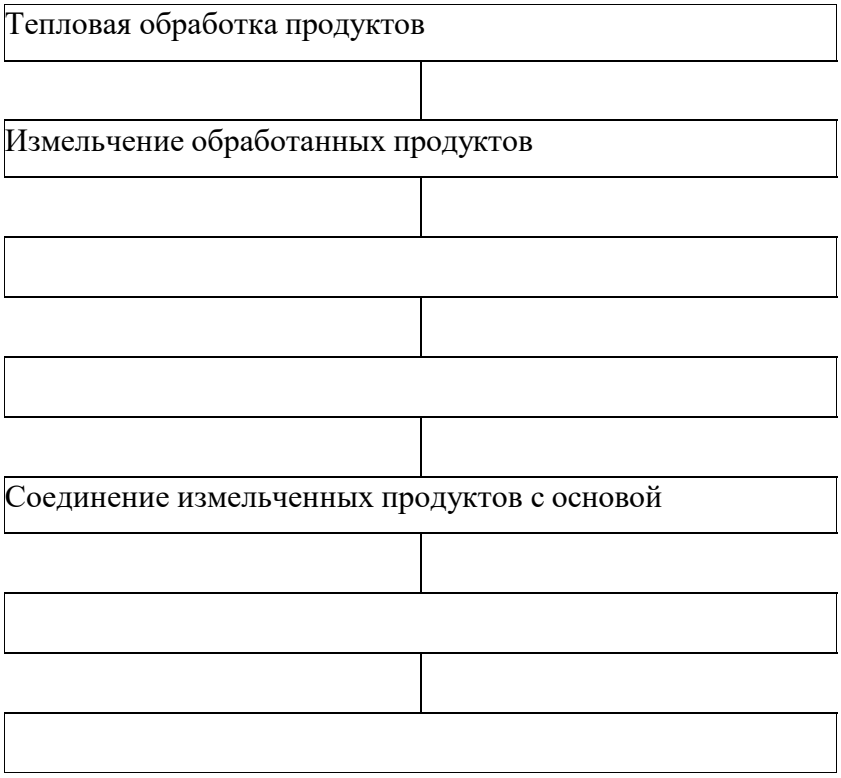
В рассольник ленинградский огурцы соленые нарезают

- ломтиками
- соломкой

Для рассольника перловую крупу

- перебирают, промывают, замачивают.
- перебирают, промывают, варят до полуготовности.

23. Дополните общую схему технологии приготовления пюреобразных супов.



24. Приготовленные супы-пюре имеют монотонную окраску, что, как правило, непривлекательно. Чтобы избежать этого, в суп при отпуске кладут

_____

_____

25. Из каких ингредиентов готовятся супы-биски?

_____

_____

_____

_____

26. При приготовления прозрачных супов бульон охлаждают до 50-60^{0}С. «Оттяжку» для осветления вливают при этом интенсивно перемешивают. Для чего это делают?

_____

_____

_____

27. Вспомните и сопоставьте, какой цвет имеют бульоны.

Говяжий прозрачный бульон	светлокоричневый цвет
Бульон прозрачный из кур или индеек	коричневый цвет
Бульон прозрачный из пернатой дичи	янтарный цвет

28. Как загущают сладкие супы для придания им нужной консистенции?

_____

_____

_____

_____

29. Опишите процесс приготовления супов из цитросувых.

_____

_____

_____

_____

30. Составь кроссворд из десяти слов на тему «Технология приготовления супов»

																			По горизонтали
																			1)
																			2)
																			3)
																			4)
																			5)
																			По вертикали
																			1)
																			2)
																			3)
																			4)

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

1. Соусы подразделяют в зависимости от жидкой основы на

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

2. Вставь пропущенные слова в текст о подготовке компонентов соусов.

Коричневый бульон используют для варки _____ соусов. Его можно готовить из костей домашних животных, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи (без позвоночника). Кости промывают, рубят на куски размером _____ см, укладывают на противень и обжаривают в жарочном шкафу при температуре __^{0}С в течение 1-1,5 ч говяжьи, 30-40 мин. Остальные до появления _____.

Обжаренные продукты загружают в котел с горячей водой и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя _____ и _____. По окончанию варки бульон _____.

Если этот бульон упарить в 5 раз при слабом кипении, получится _____. Его охлаждают и в виде студня хранят в холодильнике.

Для приготовления мясного белого бульона кости говядины, телятины, сельскохозяйственной птицы промытые и нарубленные на куски размером _____ заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют ___, и варят при слабом кипении 3-4 ч, периодически удаляя жир. За 40-60 мин. до окончания варки в бульон закладывают _____, ___, _____ _____. Готовый бульон _____.

Рыбный и грибной бульоны для соусов варят как для _____.

Муку для красной мучной пассеровки насыпают на сухой противень или сковороду слоем _____см и пассеруют при _____^{0}С, непрерывно помешивая, до _____цвета.

3. Определи сколько порций соуса голландского можно приготовить к капусте отварной (50гр. соуса на порцию) при наличии 24 яиц.

№ п/п	Наименование продукта	Масса брутто на 1000гр.	Масса брутто
1	Масло сливочное	800	
2	Яйца (желтки)	12	24
3	Лимон	160	
	Выход	1000	

4. Заполни таблицу

Вид соуса	Используют с блюдами
Мясные красные соусы	
Мясные белые соусы	
Соусы на рыбном бульоне	
Грибные соусы	
Соусы молочные	
Соусы сметанные	
Соусы и смеси на сливочном масле	
Соусы и заправки на растительном масле	

5. Выбери правильный вариант и обведи его кружочком:

Мясной красный луковый соус с горчицей имеет название

1. роббер 2. охотничий 3. миронтон 4. соус мадера

В состав какого красного соуса входит изюм, орехи, чернослив красное сухое вино или уксус? А если этот соус заправить сахаром и сливочным маслом, то получится соус «Аврора».

1. Соус красный кисло-сладкий 2. Соус красный перечный с уксусом.

3. Соус красный с эстрагоном 4. Соус красный с вином

Мясные белые соусы по сравнению с мясными красными по вкусу

1. более нежные и менее острые 2. более острые

Мясной соус белый с яйцом еще называют

1. сюпрем 2. соус паровой 3. миронтон 4. мадера

Соусы на рыбном бульоне используют с

1. рыбными блюдами 2. тушеными овощными блюдами.

3. мясными и рыбными блюдами 4. рыбными и овощными блюдами.

Грибные соусы лучше всего сочетаются с

1. картофельными и крупяными блюдами 2. рыбными блюдами 3. мясными

6. Заполни попуски.

Для приготовления соуса молочного жировую мучную пассеровку, охлажденную до_____^{0}С, постепенно разводят молоком или молоком, разведенным _____или _____, с той же температурой и варят _____мин. при слабом кипении, доводят до вкуса с помощью _, процеживают и доводят до кипения.

7. Опиши технологию приготовления соуса сметанного.

_____

_____

_____

8. Перечислите соусы которые вы изучили.

Мясные красные соусы _____

_____

_____

Мясные белые соусы _____

Соусы на рыбном бульоне

Соусы грибные

Соусы молочные

Соусы сметанные

Перечень вопросов для устного или письменного опроса
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Супы

1. В чем состоит пищевая ценность супов?
2. Приведите классификацию супов. Каковы правила их приготовления?
3. Каковы особенности приготовления костного бульона?
4. Какие особенности приготовления мясо-костного бульона вам известны?
5. В чем особенности приготовления рыбного бульона?
6. Имеются ли особенности приготовления концентрированных бульонов?
7. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заправочных супов? Каков их ассортимент?
8. Назовите основные отличительные признаки, характерные для борщей, щей и рассольников.
9. Назовите основные отличительные признаки, характерные для солянок, овощных супов, а также супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми.
10. Какова последовательность технологических операций при приготовлении молочных супов? Каков их ассортимент?
11. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении сладких супов и ассортименте сладких супов.
12. Какова последовательность технологических операций при приготовлении холодных супов? Каков их ассортименте?
13. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении супов-пюре, отдельных компонентов и ассортименте супов-пюре.
14. Каково основное отличие прозрачных супов от всех остальных? Каковы особенности технологии приготовления прозрачных супов и их ассортимент?
15. Как приготовить гарнир для прозрачного супа?
16. В чем состоят требования к качеству супов и их хранению?
17. Как провести органолептический анализ (бракераж) супов?

18. Каковы особенности приготовления супов из полуфабрикатов?

19. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации устройства электрического варочного УЭВ-40.

20. Дайте описание организации работы супового отделения горячего цеха, оснащения оборудования, посуды, инвентаря и инструментов.

21. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?

22. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи на предприятиях общественного питания?

23. Как осуществляются санитарные требования к транспортированию и хранению супов?

Блюда из рыбы

1. Опишите способы тепловой обработки рыбы. Каковы факторы, влияющие на выбор способа тепловой обработки рыбы?

2. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из вареной рыбы {виды рыб, полуфабрикаты, температура варки, время варки, гарниры и соусы к отварной рыбе, оформление).

3. Каковы ассортимент блюд из вареной рыбы и требования к их качеству и хранению?

4. Какие химические изменения происходят с рыбой при варке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

5. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом (виды рыб, полуфабрикаты, температура, продолжительность жаренья, гарниры и соусы к рыбе жареной, оформление).

6. Каковы ассортимент блюд из рыбы, жаренной основным способом, требования к их качеству и хранению?

7. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбы, жаренной во фритюре (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность жаренья, гарниры и соусы к рыбе жареной, оформление).

8. Каковы ассортимент блюд из рыбы, жаренной во фритюре, требования к их качеству и хранению?

9. Охарактеризуйте особенности тушения рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы к рыбе тушеной, оформление).

10. Каковы ассортимент блюд из рыбы тушеной?

11. Каковы особенности запекания рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и время запекания, гарниры и соусы к рыбе

запеченной, оформление), ассортимент блюд из запеченной рыбы и требования к качеству и хранению?

12. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбной котлетной массы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы,

13. Каковы ассортимент блюд из рыбной котлетной массы, требования к ее качеству и хранению?

14. Как провести органолептический анализ (бракераж) блюд из рыбы?

15. Охарактеризуйте известные вам блюда из морепродуктов.

16. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического секционного модульного АПЭСМ-2?

17. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды СЭ-1?

18. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации плиты электрической мармитной ПЭМ-5?

19. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из рыбы.

20. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд из рыбы?

21. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?

22. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из рыбы?

Блюда из мяса

1. Какие изменения происходят с белковыми структурами мяса и мясных продуктов при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

2. Опишите процесс маринования мяса. Какие компоненты используются для маринада и каково их назначение? Какие измерения происходят в продуктах при мариновании мяса? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

3. Как изменяются витамины, жиры и экстрактивные вещества мяса и мясных продуктов при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

4. Каковы особенности варки мяса крупным куском? Какой ассортимент блюд из вареного мяса крупным куском можно предложить? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?

5. От чего зависит количество выделяемых из мяса при варке растворимых веществ?

6. Расскажите об особенностях жаренья мяса крупными кусками, об ассортименте блюд из него. Как правильно подобрать к нему гарниры и соусы? Каковы способы подачи таких блюд?

7. Каковы особенности тушения мяса крупными кусками, ассортимент блюд из него, рекомендуемые гарниры и соусы?

8. Каковы особенности тушения мяса порционными и мелкими кусками, ассортимент блюд из него и рекомендуемые гарниры и соусы?

9. Как осуществить органолептический анализ (бракераж) блюд из мяса?

10. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического АПЭ-0,23А?

11. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сосисковарки СНЭ-15?

12. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды электрической секционной модулированной типа СЭСМ-0,2?

13. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации кипятильника непрерывного действия КНЭ-25?

14. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из мяса.

15. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?

16. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?

17. Каковы санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей?

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ЭКЗАМЕНА (квалификационного)
ПАСПОРТ
I НАЗНАЧЕНИЕ:

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: - технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд

Оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи полуфабрикаты:

- горячее блюдо или закуску из овощей
- горячее блюдо или закуску из грибов
- горячее блюдо или закуску из рыбы
- горячее блюдо или закуску из нерыбного водного сырья
- горячее блюдо или закуску из мясного сырья
- горячее блюдо или закуску из дичи
- горячее блюдо или закуску из субпродуктов
- горячее блюдо или закуску из птицы

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 8

Время выполнения задания - 6 часов.

Критерии оценок:

оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий 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 в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по 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 способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.