**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СОСНОВСКИЙ СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР КОГПОАУ «Сосновский судостроительный техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Н.В. Самигуллина

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ*

«общепрофессионального цикла»

основной профессиональной образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Сосновка, 2021

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  Предметно цикловой комиссией  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ | РАССМОТРЕНО  Предметно цикловой комиссией  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ |

Рабочая программа учебной дисциплины «Инновационные технологии в общественном питании», разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, уровень подготовки: базовый (приказ Минобрнауки России №1569 от 9 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), утвержденной ЦРПО.

Организация – разработчик: КОГПОАУ «Сосновский судостроительный техникум»

Разработчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Волкова Марина Геннадьевна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ | 12 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Инновационные технологии в общественном питании» входит в общепрофессиональный цикл.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В рамках программы учебной обучающимися осваиваются следующие умения и знания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности**.** | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с  учетом особенностей социального и культурного контекста. | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное  поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и  иностранном языке. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | ­подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  ­оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  ­соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  ­выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  ­оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн). | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 72 |
| **Объем образовательной программы** | 72 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 58 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 14 |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено*) | Не предусмотрено |
| Самостоятельная работа | - |
| *Итоговая аттестация в форме* | Дифференцированный зачет |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Инновационные технологии в общественном питании»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел** **1** **Производство** **инновационной** **кулинарной** **продукции** **с** **заданными** **свойствами** | | **14** |  |
| **Тема** **1.1**  Инновационные технологии в индустрии питания | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Инновации в общественном питании: фудпейринг | 2 |
| 1. Инновации в общественном питании: арт-визаж | 2 |
| 1. Инновации в общественном питании: фьюжн-кулинария | 2 |
| 1. Инновационная гастрономия (молекулярная кухня) | 2 |
| **Тема 1.2**  Инновационное сырье | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Порошковые технологии. Обогащенные продукты. | 2 |
| 1. Биологически активные добавки (БАД). | 2 |
| 1. Инновационные ингредиенты для молекулярной кухни | 2 |
| **Раздел 2 Прикладные инновационные технологии** | | **28** |  |
| **Тема2.1** Прикладные инновационные технологии в индустрии питания | **Содержание учебного материала** | **22** |  |
| 1. Микроволновая обработка продуктов | 2 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Вакуумирование: инновационная технология SousVide | 2 |
| 1. Упаковка в модифицированной атмосферной среде (МАР – упаковывание) | 2 |
| 1. Обработка высоким давлением (High Pressure Processing - HPP) | 2 |
| 1. Низкотемпературная тепловая обработка | 2 |
| 1. Технологии с применением азота (нитро технологии) | 2 |
| 1. Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. | 2 |  |
| 1. Охлаждение и замораживание (Технология Cook&Chill, технология CapKold, технология Cook&Freeze) | 2 |  |
| **Тематика практических занятий** | **6** | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Разработка ассортимента продукции SousVide | 2 |
| 1. Разработка ассортимента продукции Cook&Chill | 2 |
| 1. Разработка ассортимента продукции молекулярной кухни | 2 |
| **Тема** **2.2**  Инновационные методы обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Механической обработки пищевых продуктов с использованием физическими или гидромеханическими способами обработки пищевых продуктов. | 2 |
| 2. Тепловой обработки пищевых продуктов, такие, как деглазирование , фламбирование, жарение во фритюре под давлением и т.д. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | **2** | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Разработка ассортимента продукции методами деглазирование, фламбирования. | 2 |
| **Раздел** **3** **Инновационное** **технологическое** **оборудование** | | **30** |  |
| **Тема3.1** Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования | **Содержание учебного материала** | **30** | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-  2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Классификация инновационного оборудования. Условия внедрения инновационных технологий. | 2 |
| 1. Электромеханическое оборудование: универсальный аппарат Rоbot Coupe, планетарные миксеры, вакуумные упаковщики. | 2 |
| 1. Механическое оборудование: машина для приготовления пасты, машина для приготовления пельменей. | 2 |
| 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| 1. Тепловое оборудование: пароконвектомат, многофункциональный пищеварочный котел Dieta. | 2 |
| 1. Пастоварки. Печи для пиццы, дровяные печи, конвейерные и подовые печи для пиццы, Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Мангалы, грили –Josper (Хоспер). Характеристика и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| 1. Печь Merrychef . Фритюрница RoFry. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| 1. Индукционная плита. Индукционный вок. Лавовый гриль. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| 1. Холодильное оборудование: шкаф для шокового охлаждения продуктов, холодильные камеры. | 2 |
| 1. Холодильное оборудование: Фризеры. | 2 |
| 1. Нейтральное оборудование: моечные ванны, полки для столов, передвижные стеллажи, гриль-станция. | 2 |
| **Тематика практических работ** | **6** | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-  2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования. | 2 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации индукционных плит и индукционных воков. | 2 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. | 2 |
| **Всего:** | | **72** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,

оснащенный учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Слайсер;

Куттер;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования /Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2002.-328 с.

2. Данильченко, Светлана Андреевна. Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва : КНОРУС, 2018. – 216 с. – (Среднее профессиональное образование)

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных заведений.- М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2003. – 480 с.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-4-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-128с.

5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова.-3-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-288 с.

ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ:

1. [http://www.telecafe.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.telecafe.ru%2F)
2. [https://www.gastronom.ru](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fwww.gastronom.ru%2F)
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн) | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| **Умения:**  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн);  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции для современных технологий и инноваций в кулинарии (Sous vide, фудпейринг, фьюжн). | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |