

Составлено
Директор ООО «Граф Плюс»
Кафе «Стриж»
«Граф Плюс»

А.И. Гимасва
_____ 20 20 г.
« _____ » _____ 20 _____ г.
« _____ » _____ 20 _____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ «АТТ»
Л.Я. Шамсупова

« 26 » 04 20 20 г.
« _____ » _____ 20 _____ г.
« _____ » _____ 20 _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Организация разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Актанышский технологический техникум» (ГАПОУ АТТ)

Разработчики:

Шакиров И.А. заместитель директора УПР ГАПОУ АТТ

Хазиев А.Г. старший мастер ГАПОУ АТТ

Нуруллин Р.З. преподаватель ГАПОУ АТТ

Валиева Л.Р. мастер по ГАПОУ АТТ

Шаймарданова А.К. мастер по ГАПОУ АТТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов 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
--------------	--

В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 432

в том числе в форме практической подготовки - 206

Из них на освоение МДК - 216

практики, в том числе учебная 72

производственная 132

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид 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» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

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

Перечень профессиональных компетенций

ВД 2	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
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузок, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, ак. час					Самостоятельная работа
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
				Обучение по МДК, в час.			Практики		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8	МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	26	36	26	-	72	-	-
ПК 2.1-2.8	МДК.02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	180	76	180	76	20		-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	72	72				72		
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	132	132					132	-
	Экзамен по модулю	12							
	Всего:	432	206	216	102	20	72	132	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование междисциплинарных курсов (МДК) и тем, видов практики		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
1		2		3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента				36	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента				36	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции	Содержание			2	
	1/2	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания Продукция общественногопитания, реализуемая населению. Общие общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе технические условия(терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции		2	1-2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			4	
	Практические занятия			2	
	3	Практическая работа №1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		1	2
	4	Практическая работа №2 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции всоответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		1	
	Лабораторные работы			2	
	5 6	Лабораторная работа№1. Подготовка рабочих мест для приготовления горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).		2	
Тема 1.2.	Содержание			4	

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусok сложного ассортимента	7/8	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	2
	9/10	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СаПиН: 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). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практические занятия		6	
	11/12	Практическая работа №3 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	
	13-14	Практическая работа №4 Решение ситуационных задач по расчету сырья.	2	
	15-16	Практическая работа №5 Решение ситуационных задач по расчету сырья.	2	
	Лабораторные работы		4	
	17/18/ 19/20	Лабораторная работа №2 Приготовление горячих закусok сложного ассортимента.	4	
	Тема 1.3.	Содержание	4	

Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	21	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	22	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). 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	1-2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Практические занятия		6	
	23/24	Практическая работа №6 Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	25/26	Практическая работа №7 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе подготовки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	27/28	Практическая работа №8 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Лабораторные работы		2	
	29/30	Лабораторная работа №3. Оформление сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн».	2	
Тема 1.4.	Содержание		1	

Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	31	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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. 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. 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	1	1-2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия		4	
	32/33	Практическая работа №9 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
	34/35	Практическая работа №10 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
	36	Дифференцированный зачет	1	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			180	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			180	
Тема 2.1	Содержание		8	

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	1/2	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, кремсупов, биски из морепродуктов, супов региональной кухни.	2	1-2
	3/4	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. 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; клелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2	
	5/6	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки суповыми	2	
	7/8	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей супочных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практические занятия		6	
	9-14	Практическая работа №1 Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6	
	Лабораторные работы		4	
	15-16	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).	4	
	17/18	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)		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка, реализация горячих соусов сложного ассортимента	Содержание		12	1-2
	19/20	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции.	2	
	21/22	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	2	
	23/24	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассировки (ру), пассированных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2	
	25/26	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 берблан, беарнлез, 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	
	27/28	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.	2	
	29/30	Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	1-2
	Практические занятия		6	
	31-36	Практическая работа №2 Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6	
Тема 2.3.	Содержание		10	

Приготовление, подготовка, реализация горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	37/38	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. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	
	37/38	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 в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов.	2	
	39/40	Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2	
	41/42	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-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных 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	
	43/44	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.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Лабораторные работы		4	
	45-48	Лабораторная работа №2 Приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей и грибов	4	
Тема2.4.	Содержание		10	1-2
Приготовление, подготовка	49/50	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	
	51/52	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки		

	53/54	ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.	2	
	55/56	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, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий.	2	
	57/58	Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия		6	
	59-64	Практическая работа №3 Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	
	Лабораторные работы		6	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	65-70	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, 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		12	
	71/72	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. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).	2	
	73/74	Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	2	

	75/76	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	
	77/78	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.		
	79/80	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, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.	2	
	81/82	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	1-2
	Практические занятия		6	
	83-88	Практическая работа №4 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
	Лабораторные работы		6	
	89-94	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий 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	
Тема 2.6	Содержание		14	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок	95/96	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	
	97/98	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 дополнительных	2	

	99/100	ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы: 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	1-2
	101/102	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из 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, промасленной бумаге; рыбы, тушеной в горшочке и т.д.	2	
	103/104	Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. 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.	2	
	105/106	Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных: соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из не-рыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и не-рыбного водного сырья.	2	
	107/108	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и не-рыбного 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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
	Практические занятия		6	
	109-114	Практическая работа №5. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не-рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	6	
	Лабораторные работы		6	

	115-120	Лабораторная работа №5 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного вод-ного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (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	
Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	Содержание		6	
	121/122	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. 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	
	123/124	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). Под-бор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	1-2
	125/126	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. 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практические занятия		4	

	127-130	Практическая работа №6 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.	4	
	Лабораторные работы		6	
	131-136	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и отпуск горячих 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	
Тема 2.8 Приготовление, подготовка, реализация блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание		7	1-2
	137/138	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. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, 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, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	
	139/140	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в	2	
	141/142			

	143/144	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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14	
	Практические занятия		4	
	145-148	Практическая работа №7 Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4	
	Лабораторные работы		6	
	149-154	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок 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	
	155-156	Дифференцированный зачет	2	
Курсовая работа			20	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе			20	
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.		
Примерная тематика курсовой работы: 1.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторанной кухни «Супы-пюре» с использованием современных технологий и оборудования 2.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторанной кухни «Прозрачный суп» с гарниром, с использованием современных технологий и оборудования 3.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих суповсложного ассортимента для ресторанной кухни «Региональные супы», с использованием современных технологий и оборудования 4.Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания(кейтеринг), с использованием современных технологий и оборудования 5.Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей,грибов, сыра для обслуживания на предприятиях общественного питания, с использованием современных технологий и оборудования 6.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования 7.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложногоассортимента вегетарианской кухни, с использованием современных технологий и оборудования 8.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из отварной рыбы, с использованием современных технологий и оборудования 9.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из жареной рыбы с использованием современных технологий и оборудования 10.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования 11.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из запеченной рыбы, с использованием современных технологий и оборудования 12.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюдсложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря, с использованием современных технологий и оборудования 13.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячихблюд из нерыбных водных продуктов моря сложного ассортимента, с использованием современных технологий и оборудования 14. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента из рыбы, использованиемсовременных технологий и оборудования 15. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины крупным куском, с использованием современных технологий и оборудования 16. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования 17. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования 18. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд изсвинины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования		

19. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования 21. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования 22. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования 23. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования 24. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования 25. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме (Су-Вид), с использованием современных технологий и оборудования 26. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования, и с использованием современных технологий и оборудования 27. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы, с использованием современных технологий и оборудования		
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. 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 ТБ и ОТ	72	

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: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ. 02 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.	132

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	
Экзамен по модулю	12
Всего	432

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: 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;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации); Овоскоп;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и

производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профсоюзов и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Профсоюзов по компетенции «Поварское дело/34 Cooking».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.1. Информационное обеспечение реализации программы

2.1.1 Основные печатные издания

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с.
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. –Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.[Электронный ресурс].
<https://docs.cntd.ru/document/12001>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональ ные компетенции (ОК, ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Иметь практический опыт: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-04. 07.10 ПК 2.1	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	выполнения практических работ, лабораторных работ, оценка решения ситуационных задач оценка процесса и результатов
разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-04. 07.10 ПК 2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	выполнения лабораторных практических работ, оценка решения ситуационных задач оценка процесса и результатов
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии инструкциями оформлению, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции контроле хранения и расхода продуктов	ОК 01-04. 09-10. ПК 2.1 -2.7	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных практических работ
Уметь:	ОК 01. 02. 07. 10.	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7,	

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;	ПК 2.1 - 2.3.	ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных практических работ, оценка решения ситуационных задач оценка процесса и результатов
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;	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	Экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	Экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач оценка процесса и

региональных;			результатов
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

			оценка процесса и результатов
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 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
рецептуры, современные методы приготовления, варианты	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,
оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;			экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	ОК 01 -10 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных

			задач, оценка процесса и результатов
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	ОК 01 -11 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 01 -11 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения задач, оценка процесса и результатов