

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО


Зам директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« » 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бахетле»

(наименование организации)

Л.Ш.Нуриева, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Сеть быстрого питания «Сели-Поели»

(наименование организации)

С.Т.Меньшикова, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

Нижнекамск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
3. Примерной программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания примерной основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»


Разработчики:


Гафур Ирина Владимировна - преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин высшей квалификационной категории.

Пьянкова Ирина Сергеевна-мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК


(подпись)


Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «08» 06 2010 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	СОДЕРЖАНИЕ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ПРОГРАММЫ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид 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 компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать 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 языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>
-------------------------	--

	<p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

*В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 26 часов. В результате освоения вариативной части цикла по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» студент **должен:***

уметь	проводить расчеты по формулам
знать	способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки - **408** часов:

на освоение МДК – **174** часов, *(в т.ч. 26 часов вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля):*

- теория – 86 часов;
- на лабораторно-практические занятия – 54 часа;
- курсовая работа-16 часов;
- самостоятельной работы –6 часов;
- консультации – 6 часов;
- экзамены – 6 часов;
- учебной практики -**72** часа;
- производственной практики - **144** часа;
- консультации к квалификационному экзамену-**6** часов;
- квалификационный экзамен - **12** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Практики		
			Обучение по МДК, в час.					консультации /экзамен	учебная			производственная
			все-го, часов	в т.ч.								
	теоретические занятия, ч	лабораторные и практические занятия, часов		курсовая проект (работа), час								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел модуля 1. ПМ 02. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	22	12	-	-	-	-	-		
ПК 2.2.-2.8, ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел модуля 2. ПМ 02. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	140	106	64	42	16	6/6	-	-	6		
ПК 2.1.-2.8, ОК 01-07, ОК 09-10	Учебная и производственная практика	216	-	-	-	-	-	72	144	-		
	Консультации к экзамену	6	-	-	-	-	-	-	-	-		
ПК 2.1.-2.8, ОК 01-07, ОК 09-10	Квалификационный экзамен	12	-	-	-	-	-	-	-	-		
	Всего:	408	140	86	54	16	12	72	144	6		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34, в т.ч. теории - 22 ч, лпз-12 ч.		
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34 часа		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	3	2	ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	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	1		
	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)	1		
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	1		
	Практические занятия	2	3	ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-10
Тема 1.2. Характеристика процессов	Практическая работа № 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2		
	Содержание	8	2	ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-10
Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической	2			

приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	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	1		
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2		
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	1		
	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.	1		
	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	1		
	Практические занятия	4		
Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП)	2			
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 СанПиН)	2			

<p>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>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)</p>	<p>3</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>2</p>	<p>ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-10</p>
<p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов,</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>2</p>	<p>ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-10</p>

	полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
	Практические занятия	6	3	ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 4. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции в суповом отделении	2		
	Практическая работа № 5. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячих блюд в соусном отделении.	2		
	Практическая работа № 6. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соусном отделении.	2		
Контрольная работа по МДК 02.01		2	2-3	ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-10
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		140 ч, в т.ч. теории - 64 ч, лпз-42 ч, курсовая работа – 16 ч, с/р-6 ч, консул - 6 ч, экзамен-6 ч.		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		140 ч		
Тема	Содержание	8	2	ПК 2.2, ОК 01-07, ОК 09-10
2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного	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	2		

ассортимента	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	1				
	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; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2				
	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 супов ими	1				
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	1				
	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	1				
	Практические и лабораторные занятия	8			3	ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 1. Задачи на расчет количества продуктов, необходимых для приготовления супов. Задачи на расчет количества продуктов массой нетто для приготовления, заданного количество порций супов. Задачи на расчет количества порций супов, изготавливаемых из заданного количества порций.	2				
	Практическая работа № 2. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2				
Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры	4					

	(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 к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	8	2	ПК 2.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	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		
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. 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. 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		
	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 демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньеze, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	2		
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	1		
Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа	1			

	подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.			
	Практические занятия	2	3	ПК 2.3, ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 3. Задачи на расчет количества продуктов, необходимых для приготовления соусов.	1		
	Практическая работа № 4. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	1		
Контрольная работа		2	2-3	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, ОК 09-10
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	7	2	ПК 2.4, ОК 01-07, ОК 09-10
	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		
	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, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2		
	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,	2		

	региональной кухни			
	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.	1		
	Практические занятия	2	3	ПК 2.4, ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 5. Задачи на расчет количества порций горячих блюд из овощей. Задачи на расчет количества продуктов, необходимых для приготовления горячих блюд из овощей.	1		
	Практическая работа № 6. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	1		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	6	2	ПК 2.4, ОК 01-07, ОК 09-10
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного 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		
	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 ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	2		
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2		
	Практические и лабораторные занятия	7	3	ПК 2.4, ПК 2.8, ОК 01-07, ОК
Практическая работа № 7. Задачи на расчет количества продуктов, необходимых	2			

	для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задачи на расчет количества воды соли для приготовления каш различной консистенции. Задачи на определение емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			09-10
	Практическая работа № 8. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	1		
	Лабораторная работа № 2. 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)	4		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	7	2	ПК 2.5, ОК 01-07, ОК 09-10
	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). 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		
	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		
	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	2		

	дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.			
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1		
	Практические и лабораторные занятия	6	3	ПК 2.5, ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 9. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц и творога.	1		
	Практическая работа № 10. Адаптация рецептов 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.	1		
	Лабораторная работа № 3. 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)	4		
Контрольная работа		2	2-3	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК 01-07, ОК 09-10
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	9	2	ПК 2.6, ОК 01-07, ОК 09-10
	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	1		
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких	2		

	<p>эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. 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 сковородке, 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.</p>			
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	2		
	<p>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 соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	2		
	<p>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</p>	2		
	<p>Практические и лабораторные занятия</p>	8	3	ПК 2.6,ПК 2.8,

	<p>Практическая работа № 11. Задачи на расчет количества порций горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, изготавливаемых из заданного количества сырья. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	2		ОК 01-07, ОК 09-10
	<p>Практическая работа № 12. Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>	2		
	<p>Лабораторная работа № 4. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного 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)</p>	4		
<p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	7	2	ПК 2.7, ОК 01-07, ОК 09-10
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента</p>	1		
	<p>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</p>	2		
	<p>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</p>	2		

	соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.			
	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		
	Практические занятия	3	3	ПК 2.7, ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 13. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса.	1		
	Практическая работа № 14. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	6	2	
	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		
	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	2		

	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.			
	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 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		
	Практические и лабораторные занятия	6	3	ПК 2.7, ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 15. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика 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.	2		
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 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)	4		
	Контрольная работа	2	2-3	ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 01-07, ОК 09-10
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	6	2-3	

<p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для</p> <p>5.Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</p> <p>6.Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.</p> <p>7.Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p> <p>8.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>9.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>10.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>11.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе.</p> <p>Тематика занятий:</p> <p>1.Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>2.Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>3.Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>4.Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>5.Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6.Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	16	3	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, ОК 09-10

<p>предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</p> <p>7.Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>			
<p>Тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 			

<p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>				
Консультации		6		
Экзамен по МДК 02.02		6	2-3	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, ОК 09-10
Учебная практика		72		
Виды работ:		часа		
Тема 1.1. Ассортимент, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, сырья, мяса, птицы..	Содержание -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; организацией труда -разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -разработка технологической карты -технологическое оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	3	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, ОК 09-10

<p>Тема 1.2. Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов сложного ассортимента: овощи в сметанном соусе, гратен из овощей, крокеты из картофеля с грибами, сморчки со сливками, тыква фаршированная.</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подбор технологическое оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд овощи в сметанном соусе, гратен из овощей, крокеты из картофеля с грибами, сморчки со сливками, тыква фаршированная. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка овощей - тепловая обработка: варка, жарка, тушение - приготовление соусов - оформление и подача готовых блюд 	6		
<p>Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента:оладьи из дробленых круп. Приготовление поленты, лазаньи</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подбор технологическое оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд оладьи из дробленых круп. Приготовление поленты, лазаньи. -органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов -оформление бракеражного журнала -подготовка продуктов - тепловая обработка: варка, жарка, тушение - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 	6		
<p>Тема 1.4.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных 	6		

<p>ассортимента:яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц, сырного суфле, сыра жареного во фритюре,курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами</p>	<p>изделий, закусок сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбор технологическое оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц, сырного суфле, сыра жареного во фритюре,курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами -органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов -оформление бракеражного журнала -подготовка продуктов - тепловая обработка: варка, жарка, тушение - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 			
<p>Тема 1.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, используемая для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: суп-крем из брокколи с морковью, суп-крем из шампиньонов, суп-пюре из цуккини.</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подбор технологическое оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка продуктов для приготовления суп-крем из брокколи с морковью, суп-крем из шампиньонов, суп-пюре из цуккини. - тепловая обработка продуктов - приготовление супов - оформление и подача готовых супов 	6		
<p>Тема 1.6. Организация труда и рабочего места используемая для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подбор технологическое оборудование для приготовления сложной горячей продукции 	6		

<p>ассортимента региональной кухни: суп-шурпа, мясной суп с грибами, праздничный суп-лапша с курицей</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка продуктов для приготовления суп-шурпа, мясной суп с грибами, праздничный суп-лапша с курицей - варка бульона - приготовление супов - оформление и подача готовых супов 			
<p>Тема 1.7. Организация технологического процесса для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из жареного мяса: стейк из говядины с пряностями, говядина, жаренная с яичницей</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из жаренного мяса -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из жареного мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка мяса - тепловая обработка: жарка - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 	6		
<p>Тема 1.8. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд. Приготовление горячих блюд сложного ассортимента из тушеного мяса: жаркое из говядины, говядина, тушенная в хлебном квасе, с овощами; азу; гуляш с кислым молоком</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из тушеного мяса -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из тушеного мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка мяса и овощей 	6		

	<ul style="list-style-type: none"> - тепловая обработка: жарка, варка, тушение - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 			
Тема 1.9. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов: соус пулет с отварной курицей, соус бешамель с крокетами, соус на красном вине для рыбных блюд	Содержание	6		
	<ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов -подбор технологическое оборудование для приготовления сложных горячих соусов -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - варка соусов - оформление и подача готовых соусов - бракераж готовых соусов 			
Тема 1.10. Организация технологического процесса для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы: морской язык, приготовленный на пару, в апельсиновом соусе; палтус жареный с картофелем и репчатым луком, филе окуня с картофельными блинчиками в грибном соусе, рыба, запеченная с картофельным пюре и пармезаном, рыба, запеченная с сыром в тесте	Содержание	6		
	<ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из рыбы -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной и запеченой рыбы. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка рыбы и овощей - тепловая обработка: жарка, варка. - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 			
Тема 1.11. Организация технологического процесса для приготовления горячих блюд сложного	Содержание	6		
	<ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных 			

<p>ассортимента из птицы: ножки цыпленка отварные в соусе со свежим эстрагоном; сациви из птицы;</p>	<p>изделий, закусок сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из птицы -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из запеченной рыбы. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка рыбы и овощей -приготовление теста -тепловая обработка: жарка, запекание. - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 			
<p>Тема 1.12. Организация технологического процесса для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из жареной птицы: котлеты из филе курицы в сухарях; курица тушенная по-татарски; курица с овощами в молочном соусе котлеты по-киевски</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, - механическая кулинарная обработка птицы -приготовление полуфабрикатов - тепловая кулинарная обработка блюда -техника безопасности при выполнении работ - оформление, подача - требования к качеству 	6		
<p>Производственная практика Виды работ:</p>		144 часа		
<p>Тема 1.1. Разработка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы.</p>	<p>Содержание</p> <p>Участие в разработке горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы.</p>	6	3	<p>ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, ОК 09-10</p>
<p>Тема 1.2. Безопасная</p>	<p>Содержание</p>	6		

организация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из овощей, грибов	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов			
Тема 1.3. Безопасная организация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: супов, соусов	Содержание			
	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов	6		
Тема 1.4. Безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы.	Содержание	12		
	Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра.	6		
	Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса, птицы	6		
Тема 1.5. Навыки органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание	12		
	Организация органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы	6		
	Организация органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	6		
Тема 1.6. Приготовление сложной горячей	Содержание	18		
	Организация технологического процесса приготовления приготовления	6		

кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря	сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов	
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении сложных блюд из яиц, творога, сыра, теста	6
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении супов, супов-пюре , соусов сложного ассортимента;	6
Тема 1.7. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря	Содержание	18
	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из рыбы сложного ассортимента	6
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из морепродуктов сложного ассортимента	6
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении соусов для блюд из рыбы;	6
Тема 1.8. Принятие организационных решений по процессам приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание	12
	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных горячих блюд из мяса и домашней птицы, дичи.	6
	Принятие организационных решений по процессам приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
Тема 1.9. Выбор различных способов и приемов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание	12
	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбор способов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.	6
	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбор способов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы.	6
Тема 1.10. Температурный	Содержание	12

режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов, сыра, птицы	6		
	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции мяса, рыбы и морепродуктов	6		
Тема 1.11. Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции.	Содержание	6		
	Организация контроля, оценки качества и безопасности готовой продукции из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы.			
Тема 1.12. Осуществление расчетов массы сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание	12		
	Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы.	6		
	Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы.	6		
Тема 1.13. Разработка технологической документации на продукцию.	Содержание	6		
	Составление технологических карт и технико-технологических карт для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы.			
Дифференцированный зачет ПП.02	Содержание			
	- Составить ТК или ТТК для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по индивидуальному заданию: - Составить алгоритм приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. - Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. - Организовать рабочее место. - Приготовить 2 порции горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. - Провести бракераж горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
Консультации к квалификационному экзамену		6		
Квалификационный экзамен по ПМ.02		12	3	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, ОК 09-10
Всего		408		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная:

- производственные столы;
- холодильник;
- мясорубка;
- блендер;
- весы;
- электрическая плита;
- жаровня-фритюрница;
- жарочный шкаф;
- половники;
- мясорубка ручная;
- ложки;
- вилки;
- терки;
- венчик;
- соусница;
- тарелки для горячих закусок;
- тазы;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- казан;
- утятница;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;

- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 20 л;
- кастрюля 3 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалки;
- шумовка;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных и электронных изданий, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

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

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

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

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

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

11. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с.

12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.:КНОРУС, 2018. – 322с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

7. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.

8. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 480 с.

9. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

10. Сыров В.Д. Организация производства [Электронный ресурс]: учебное пособие. – М.: РИОР, 2020. – 283 с.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник.-М.:Академия, 2011

3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник СПО.- М: Деловая литература, 2008

4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие. – 4-е изд, стер. – М.:ИЦ»Академия», 2014. – 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p style="text-align: center;">заявки на сырье, продукты</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, 	
--	--	--

	<p>хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
	<p>–актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <p>–точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>–правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>–оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>–демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению</p>	

	горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

развитие		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09 Использовать информационные	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации 	

технологии в профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
	–	