

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 21 » 03 2023г.

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 – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

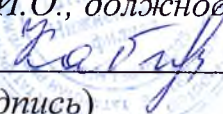
Нижнекамский филиал и Прикамское

подразделение ООО «Татнефть-УРС»

(наименование организации)

Л.А. Кабирова, руководитель

(Ф.И.О., должность)


(подпись)

« 21 » 03 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бэхетле-1»

(наименование организации)

Е.Х. Нурмухаметова, директор

(Ф.И.О., должность)


(подпись)

« 21 » 03 2023г.

г. Нижнекамск, 2023 г.

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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

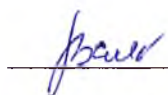
Разработчик (и):

Гафур Ирина Владимировна – преподаватель общепрофессиональных дисциплин, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Валеева Г.З

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	50
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	53

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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.

В соответствии с запросами регионального рынка труда для обеспечения конкурентоспособности выпускников в профессиональный модуль включена вариативная единица по МДК 02.01 в количестве 72 часов, по учебной практике в количестве 36 часов, по производственной практике в количестве 72 часов.

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 (-далее ОК), профессиональные компетенции (-далее ПК), умения (-далее У), знания (-далее З.), владеть навыками (-далее Н), личностные результаты воспитания (-далее ЛР)

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ЛР15.	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР16.	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ЛР14.	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной

	деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ОК 04. ЛР 13.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ОК 05. ЛР 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ОК 06. ЛР 8.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, приумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ОК 07. ЛР 10.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ОК 09. ЛР 16.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата обучения и их критерии
владеть навыками	Н 1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3- 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; Н 4- 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; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 7- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
знать	З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З 7- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В профессиональный модуль включена вариативная единица по ПМ.02 МДК 02.01 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», по учебной практике (УП.02) и производственной практике (ПП.02).

В результате освоения вариативной части цикла по МДК 02.01 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в количестве 72 часов студент **должен:**

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата обучения и их критерии
уметь	У 8- проводить расчеты по формулам;
знать	З 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для

	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
--	--

В результате освоения вариативной части цикла по учебной практике (УП.02) в количестве 36 часов студент **должен:**

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата обучения и их критерии
уметь	У 9 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 10 - использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 11 -оценивать качество готовых горячих блюд.
знать	З 10- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; З 11- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; З 12- температурный режим и правила приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; З 13- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; З 14- правила хранения и требования к качеству готовых блюд; З 15 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В результате освоения вариативной части цикла по производственной практике (ПП.02) в количестве 72 часов студент **должен:**

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата обучения и их критерии
владеть навыками	Н 8- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
уметь	У 12- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; У 13-использовать различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; У 14- оценивать качество готовых изделий.
знать	З 16- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; З 17- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования;

	3 18- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 19- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 20 – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 21 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
--	--

1.3. Количество часов на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – **328** часов, в т.ч в форме практической подготовки-**268ч**:

на освоение МДК –**106** часов, *(в т.ч. 72 часа вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля):*

- теория – 26 часов;
- лабораторно-практические занятия – 52 часа;
- курсовая работа-20 часов;
- самостоятельной работы –4 часа;
- консультации – 4 часа;

Учебной практики -**72** часа, *(в т.ч. 36 часов вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля);*

Производственной практики – **144** часа, *(в т.ч. 72 часа вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля);*

Экзамен (квалификационный) по ПМ.02- **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных, общих компетенций, умений, знаний, навыков, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной програм- мы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.								Самос- тояте- льная работа
			Обучение по МДК, в час.						Практики		
			все- го, ча- сов	в т.ч.							
		теорети- ческие занятия,ч		лаборато- рные и практи- ческие занятия, часов	курсовая проект (работа), час	кон- сультации	промежу- точная аттестация	учеб- ная	произ- вод- ствен- ная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1, Н-1, 3-7, У-1-6,8, 3- 1,2,4-6,8,9, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16	ПМ 02. Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.01.	14	14	5	9	-	-	ДЗ	-	-	-
ПК 2.2.-2.8, Н-1-7, У-1-8, 3-1-9, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16	ПМ 02. Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.01.	92	84	21	43	20	4		-	-	4
ПК 2.2.-2.8, Н-1-8, У- 1-14, 3-1-21, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16	Учебная и производственная практика	216	-	-	-	-	-	ДЗ	72	144	-
ПК 2.2.-2.8, Н-1-8, У- 1-14, 3-1-21, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16	Экзамен (квалификационный) по ПМ.02	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-
	Всего:	328	98	26	52	20	4	6	72	144	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции, практический опыт, умения, знания, личностные результаты
1	2	3	4	5
ПМ 02. МДК 02.01 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		106 ч, в т.ч. теории - 26 ч, лпз-52 ч, курсовая работа- 20 ч, консул- 4 ч, сам. работа-4 ч.	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2.- 2.8, Н-1-7, У-1-8, 3-1,2,4-6,8,9, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
ПМ 02 Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК 02.01.		14 ч. в т.ч. теории - 5 ч, пр-9 ч.	2-3	ПК 2.1, Н-1, 3-7, У-1-6,8, 3-1,2,4-6,8,9, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	Содержание	1	2	ПК 2.1, 3 1,3 5, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Международные термины. 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	1		

	методов обслуживания. 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). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.			
	Практические работы	1	3	ПК 2.1, Н-1, У 1, 3-4, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практическая работа № 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	1		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Содержание	2	2	ПК 2.1, 3 5, 3 6, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции. 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	1		
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. 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).	1		ПК 2.1, 3 5, 3 8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16

	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.			
	Практические работы	4	3	ПК 2.1, Н-5, У-6, 3-6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практическая работа № 2. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	1		
	Практическая работа № 3. Правила 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		ПК 2.1, Н-5,6, У-6, 3-6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практическая работа № 4. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции системы СанПиН. 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		ПК 2.1, Н-6,7, У-2,3, 3-6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Содержание	1	2	ПК 2.1, 3-3,5, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Правила адаптации рецептур. 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. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного	1		

	питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).			
	Практические работы	2		ПК 2.1, У-8, 3-9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практическая работа № 5. Расчет выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2		
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	Содержание	1	2	ПК 2.1, 3-1,2, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (суповом и соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
	Практические работы	2	3	ПК 2.1, Н-3,4, У-4, 3-1,2, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практическая работа № 6. Организации рабочих мест, безопасных условий труда по приготовлению горячей кулинарной продукции в суповом отделении. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции в суповом отделении	1		
	Практическая работа № 7. Организации рабочих мест, безопасных условий труда по приготовлению горячих блюд в соусном отделении. 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.	1		ПК 2.1, Н-3,4, У-4, 3-1,2, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13- 16
ПМ 02.. Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.01		92 ч, в т.ч.	2-3	ПК 2.2.-2.8, Н-1-7, У-1-8, 3-1-9,

		теории - 21 ч, лпз-43 ч., в т.ч. 2 ч. на контр. раб. и 2 ч. на д/з, консул.- 4 ч, сам.раб. 4 ч, курсов. раб.20 ч.		ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	4	2	ПК 2.2, 3-5, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента. 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, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни.	1		
	Прозрачные супы (консоме). 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	1		ПК 2.2, 3-4,5,6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16

заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)			
Супы-пюре, крем-супы, супы-биски. 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		ПК 2.2,2.8, 3-4,5,6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Супы региональной кухни. Правила отпуска супов для различных методов обслуживания. 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. 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		ПК 2.2, 3-3,8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Практические и лабораторные работы	10	3	ПК 2.2, Н-2, У-7,8, 3- 9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Практическая работа № 8. Расчет количества продуктов необходимых для приготовления супов. 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 № 9. Расчет сырья и составление нормативно-технологической документации для приготовления прозрачных супов. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления прозрачных супов. Оформление нормативно-технологической документации для приготовления прозрачных супов. Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления прозрачных супов.	2		ПК 2.2,2.8, Н-2, У-4,7, 3- 7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Лабораторная работа № 1. Приготовление и отпуск прозрачных супов.	6		ПК 2.1, 2.2,2.8, Н-2-7, У-2-7,

	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с гарнирами. Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.			ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	4	2	ПК 2.3, 3-5, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента. 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.	1		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов при приготовлении соусов сложного ассортимента. 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	1		ПК 2.3, 3-4,5,6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Сложные горячие соусы, в том числе авторские, брендовые, региональной кухни. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	1		ПК 2.3,2.8, 3-4,5,6,8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16

	Отпуск и способы подачи горячих соусов. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.	1		ПК 2.3, 3-3,8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16
	Практические работы	3	3	ПК 2.3, Н-2, У-7,8, 3- 9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практическая работа № 10. Расчет количества продуктов необходимых для приготовления горячих соусов. Задачи на расчет количества продуктов, необходимых для приготовления горячих соусов.	2		
	Практическая работа № 11. Расчет сырья и составление нормативно-технологической документации для приготовления горячих соусов. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих соусов. Оформление нормативно-технологической документации для приготовления горячих соусов. Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	1		ПК 2.3,2.8, Н-2, У-4,7, 3- 7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	3	2	ПК 2.4, 3-5, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов. 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.	1		
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 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.	1		ПК 2.4,2.8, 3-4,5,6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16

	Приготовление, оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 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, рататутя, 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. 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		ПК 2.4,2.8, 3-3,4,5,6, 8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практические и лабораторные работы	9	3	ПК 2.4, Н-2, У-7,8, 3- 9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практическая работа № 12. Расчет количества продуктов необходимых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Задачи на расчет количества порций изделий. Задачи на расчет количества продуктов, необходимых для приготовления горячих блюд из овощей. Задачи на расчет количества продуктов, необходимых для приготовления гарниров из овощей.	2		
	Практическая работа № 13. Расчет сырья и составление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Оформление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.	1		ПК 2.4,2.8, Н-2, У-4,7, 3- 7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Лабораторная работа № 2. Приготовление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов с соусами сложного ассортимента.	6		ПК 2.1, 2.3,2.4,2.8, Н-2-7, У-2-7, ОК 01-07, 09

	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов с соусами сложного ассортимента. Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.			ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Консультации по курсовой работе:		8	2-3	ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10, 13-16
Консультация №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 №2: Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.		2		
Консультация №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.		2		
Консультация №4: Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции.		2		
Контрольная работа № 1 раздел 2 по ПМ.02 МДК 02.01 (за счет часов лабораторно-практических работ)		1	2-3	ПК 2.1-2.4,2.8, 3-2-6,8, 9
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	2	2	ПК 2.4,2.8, 3-3,4,5,6, 8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Приготовление, оформление и подача горячих блюд и гарниров из круп, бобовых. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. 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	1		

поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. 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.			
Приготовление, оформление и подача горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий (паст). Правила выбора макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из 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.	1		ПК 2.4,2.8, 3-3,4,5,6, 8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Практические работы	3		
Практическая работа № 14. Расчет количества продуктов необходимых для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задачи на расчет количества продуктов, необходимых 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.	2	3	ПК 2.4, Н-2, У-7,8, 3- 9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Практическая работа № 15. Расчет сырья и составление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст).	1		ПК 2.4,2.8, Н-2, У-4,7, 3- 7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,

	Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст). Оформление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд, и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст).			13-16
Консультации по курсовой работе:		2	2-3	Н-6, У-2, 3-5,6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10, 13-16
Консультация №5: Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.		2		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	2	2	ПК 2.5,2.8, 3-3,4,5,6, 8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Приготовление, оформление и подача горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра сложного приготовления. 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. 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	1		
	Приготовление, оформление и подача горячих блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	1	2	ПК 2.5,2.8, 3-3,4,5,6, 8, ОК 01-07, 09

	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. 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.			ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практические работы	2	3	ПК 2.5, Н-2, У-7,8, 3- 9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практическая работа № 16. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц и творога. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц и творога. Задачи на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении горячих блюд из яиц и творога.	1		
	Практическая работа № 17. Расчет сырья и составление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Оформление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	1		
	Консультация по курсовой работе:	4	3	Н-1,2,У-1,5, 6, 3-4-6, 8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10, 13-16
	Консультация № 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).	2		

Консультация № 7: Консультации по разработке практической части 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.		2		Н-1,У-1,2,3,8, 3-3-7, 8,9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10, 13-16
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нежирного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Приготовление, оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нежирного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	2	2	ПК 2.6,2.8, 3-3,4,5,6, 8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	1		

	способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы 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.			
	Приготовление, оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из 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 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.	1		ПК 2.6,2.8, 3-3,4,5,6, 8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Практические работы	3	3	ПК 2.6, Н-2, У-7,8, 3- 9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16
	Практическая работа № 18. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы. Задачи на расчет количества порций изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы.	2		
	Практическая работа № 19. Расчет сырья и составление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента. Оформление нормативно-	1		ПК 2.6,2.8, Н-2, У-4,7, 3- 7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16

	технологической документации для приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента. Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента.			
Консультация по курсовой работе:		2	2	ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Консультация №8: Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.		2		
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание	2	2	ПК 2.7,2.8, 3-3,4,5,6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16
	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. 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. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	1		

	Оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. 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).	1		ПК 2.7,2.8, 3- 3,4,5,6,8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13- 16
	Практические работы	3	3	ПК 2.7, Н-2, У-7,8, 3- 9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13- 16
	Практическая работа № 20. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов. Задачи на расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса.	1		ПК 2.7,2.8, Н-2, У-4,7, 3- 7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13- 16
	Практическая работа № 21. Расчет сырья и составление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Оформление нормативно-технологической документации для приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.	2		ПК 2.7,2.8, Н-2, У-4,7, 3- 7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13- 16
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	2		ПК 2.7,2.8, 3-3,4,5,6, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. 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	1		

	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, витаминкса, 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	
	Оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. 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.	1		ПК 2.7,2.8, 3- 3,4,5,6,8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Лабораторные работы	6	3	ПК 2.1, 2.5-2.8, Н-2-7, У-2-7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, рыбы, мяса сложного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента с гарниром и соусом. Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация	6		

	технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.			
Контрольная работа № 2 раздела 2 по ПМ.02 МДК 02.01 (за счет часов лабораторно-практических работ)		1	2-3	ПК 2.1,2.4-2.8, 3-2-6,8, 9
Консультации		4	2-3	ПК 2.1-2.8, Н-1-7, У-1-8, 3-1-9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Самостоятельная по МДК 02.01 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		4	2-3	ПК 2.1-2.8, Н-1-7, У-1-8, 3-1-9, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Самостоятельная работа № 1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1		
Самостоятельная работа № 2	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для лабораторных работ.	1		
Самостоятельная работа № 3	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1		
Самостоятельная работа № 4	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1		
Дифференцированный зачет по МДК 02.01. (за счет часов лабораторно-практических работ)		2	2-3	ПК 2.1-2.8, Н-1-7, У-1-8, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10, 13-16
Консультация по курсовой работе:		4	3	ОК 01-07, 09

Консультация №9-10: Защита курсовой работы.	4		ЛР 04,05,08,10,13-16
Тематика курсовых работ (примерная): 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. 21.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.			

22.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27.Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29.Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. 32.Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».				
Учебная практика Виды работ:		72 часа		
Тема 1.1. Инструктаж. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации супов-пюре, крем-супов: суп-пюре из грибов, суп-крем из тыквы.	Содержание -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; организацией труда; -организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления супов-пюре, крем-супов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления супов-пюре, крем-супов; - правильный выбор способов и технология приготовления супов-пюре, крем-супов;	6	3	ПК 2.1, 2.2,2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16

	- правильное планирование и ведение процесса приготовления супов-пюре, крем-супов; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.			
Тема 1.2. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16
	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления национальных супов России; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления национальных супов России; - правильный выбор способов и технология приготовления национальных супов России; - правильное планирование и ведение процесса приготовления национальных супов России; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.			
Тема 1.3. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации национальных супов РТ: суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16
	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления национальных супов РТ; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления национальных супов РТ; - правильный выбор способов и технология приготовления национальных супов РТ; - правильное планирование и ведение процесса приготовления национальных супов РТ; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд;			

	- бракераж готовых блюд.			
Тема 1.4. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из овощей, грибов сложного ассортимента: крокеты картофельные с грибами, пюре из тыквы, пюре картофельное с сыром.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.3, 2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16
	-организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления горячих блюд из овощей, грибов сложного ассортимента; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих блюд из овощей, грибов сложного ассортимента; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих блюд из овощей, грибов сложного ассортимента; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов сложного ассортимента; -порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.			
Тема 1.5. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента: хумус из нута, паста с морепродуктами.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.4, 2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16
	-организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления горячих блюд из бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих блюд из бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих блюд из бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих блюд из бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента; -порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд;			

	- бракераж готовых блюд.			
Тема 1.6. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из яиц, сыра, муки сложного ассортимента: яиц-пашот, сыр жареный во фритюре, блинов или блинчиков с различными фаршами.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.5, 2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16
	-организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления горячих блюд из яиц, сыра, муки сложного ассортимента; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, сыра, муки сложного ассортимента; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих блюд из яиц, сыра, муки сложного ассортимента; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих блюд из яиц, сыра, муки сложного ассортимента; -порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.			
Тема 1.7 Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба по-русски, суфле рыбное на пару.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.6, 2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04, 05, 08, 10, 13-16
	-организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента; -порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.			

Тема 1.8. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента: тельное, рыба в тесте жареная.	Содержание -организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента; -порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.	6	3	ПК 2.1, 2.6,2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.9. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из мяса сложного ассортимента: мясной рулет с яйцом, пивоварский гуляш.	Содержание -организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления горячих блюд из мяса сложного ассортимента; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих блюд из мяса сложного ассортимента; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих блюд из мяса сложного ассортимента; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих блюд из мяса сложного ассортимента; -порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.	6	3	ПК 2.1, 2.7,2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.10. Организация	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.7,2.8,

технологического процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из птицы сложного ассортимента: рулетики из куриной грудки, фаршированные куриные ножки.	-организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления горячих блюд из птицы сложного ассортимента; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента; -порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.			Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.11. Организация технологического процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из птицы сложного ассортимента: котлеты по-киевски, котлеты из филе курицы фаршированные.	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления горячих блюд из птицы сложного ассортимента; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента; -порционирование, оформление и температура подачи приготовленных блюд; - бракераж готовых блюд.	6	3	ПК 2.1, 2.7,2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-10-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Дифференцированный	Содержание	6	3	

зачет по УП.02	- Составить ТТК для приготовления горячего блюда из рыбы, два гарнира, один соус сложного ассортимента по индивидуальному заданию; - Составить алгоритм приготовления горячего блюда из рыбы, два гарнира, один соус сложного ассортимента. - Организовать рабочее место и подобрать необходимое оборудование и инвентарь. -Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы, два гарнира, один соус сложного ассортимента. - Провести бракераж готового блюда.			ПК 2.1, 2.3 – 2.6,2.8, Н-1-7, У-1-11, 3-1-15, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Производственная практика Виды работ:		144 часа		
Тема 1.1. Инструктаж. Ознакомление с предприятием и ассортиментом горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы, реализуемых на предприятии.	Содержание -инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии и противопожарная безопасность; организацией труда; - ознакомление с предприятием; - ознакомление с ассортиментом горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, реализуемых на предприятии; - приготовление блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы; - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы; - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы;	6	3	ПК 2.1, 2.2,2.8, Н-3,4, У-2-5, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16

	- порционирование, оформление и температура подачи блюд из овощей, грибов, яиц, творога сыра, супов, соусов, рыбы, мяса, птицы; - бракераж готового блюда.			
Тема 1.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: супов реализуемых на предприятии.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
	- приготовление супов. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления супов. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления супов. - правильный выбор способов и технология приготовления супов. - правильное планирование и ведение процесса приготовления супов. - порционирование, оформление и температура подачи блюд супов. - бракераж готового блюда.			
Тема 1.3. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: национальных супов реализуемых на предприятии.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
	- приготовление национальных супов. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления разнообразных супов. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления национальных супов. - правильный выбор способов и технология приготовления национальных супов. - правильное планирование и ведение процесса приготовления национальных супов. - порционирование, оформление и температура подачи блюд национальных супов. - бракераж готового блюда.			

Тема 1.4. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: супов-пюре реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление супов-пюре. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления супов-пюре. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления супов-пюре. - правильный выбор способов и технология приготовления супов-пюре. - правильное планирование и ведение процесса приготовления супов-пюре. - порционирование, оформление и температура подачи блюд супов-пюре. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: соусов реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление соусов. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления соусов. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления соусов. - правильный выбор способов и технология приготовления супов-пюре. - правильное планирование и ведение процесса приготовления соусов. - порционирование, оформление и температура подачи соусов. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.3, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
	Содержание	6		ПК 2.1, 2.3, 2.8,

Тема 1.6. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: брендовых и национальных соусов реализуемых на предприятии.	- приготовление брендовых и национальных соусов. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления брендовых и национальных соусов. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления брендовых и национальных соусов. - правильный выбор способов и технология приготовления брендовых и национальных соусов. - правильное планирование и ведение процесса приготовления брендовых и национальных соусов. - порционирование, оформление и температура подачи брендовых и национальных соусов. - бракераж готового блюда.		3	Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из овощей реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление блюд из овощей. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из овощей. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из овощей. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из овощей. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из овощей. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из овощей. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.4, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.8. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Содержание - приготовление блюд из грибов.		3	ПК 2.1, 2.4, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21,

ассортимента: блюд из грибов реализуемых на предприятии.	- организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из грибов. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из грибов. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из грибов. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из грибов. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из грибов. - бракераж готового блюда.	6		ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.9. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из круп, бобовых изделий реализуемых на предприятии.	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.4, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
	- приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из круп, бобовых изделий. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из круп, бобовых изделий. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из круп, бобовых изделий. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из круп, бобовых изделий. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из круп, бобовых изделий. - бракераж готового блюда.			
Тема 1.10. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.4, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09
	- приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.			

реализуемых на предприятиях.	- организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из макаронных изделий. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из макаронных изделий. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из макаронных изделий. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из макаронных изделий. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из макаронных изделий. - бракераж готового блюда.			ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.11. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из яиц, творога, сыра реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление блюд из яиц, творога, сыра. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из яиц, творога, сыра. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из яиц, творога, сыра. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из яиц, творога, сыра. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из яиц, творога, сыра. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.5, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.12 Приготовление	Содержание	6		ПК 2.1, 2.6, 2.8,

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из отварной и припущенной рыбы реализуемых на предприятии.	- приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из отварной и припущенной рыбы. - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из отварной и припущенной рыбы. - бракераж готового блюда.		3	Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.13 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.6, 2.8, Н-1-8, У-1-7, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.6, 2.8,

Тема 1.14 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: брендовых и национальных блюд из рыбы реализуемых на предприятии.	- приготовление брендовых и национальных блюд из рыбы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления брендовых и национальных блюд из рыбы. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления брендовых и национальных блюд из рыбы. - правильный выбор способов и технология приготовления брендовых и национальных блюд из рыбы. - правильное планирование и ведение процесса приготовления брендовых и национальных блюд из рыбы. - порционирование, оформление и температура подачи брендовых и национальных блюд из рыбы. - бракераж готового блюда.			Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.15 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из рыбной котлетной массы реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление блюд из рыбной котлетной массы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из рыбной котлетной массы. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из рыбной котлетной массы. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из рыбной котлетной массы. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.6, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
	Содержание			ПК 2.1, 2.6, 2.8,

Тема 1.16 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: блюд из морепродуктов реализуемых на предприятии.	- приготовление блюд из морепродуктов. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления блюд из морепродуктов. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления блюд из морепродуктов. - правильный выбор способов и технология приготовления блюд из морепродуктов. - правильное планирование и ведение процесса приготовления блюд из морепродуктов. - порционирование, оформление и температура подачи блюд из морепродуктов. - бракераж готового блюда.	6	3	Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.17 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: отварных и припущенных блюд из мяса, птицы реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление отварных и припущенных блюд из мяса, птицы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления отварных и припущенных блюд из мяса, птицы. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления отварных и припущенных блюд из мяса, птицы; - правильный выбор способов и технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса, птицы; - правильное планирование и ведение процесса приготовления отварных и припущенных блюд из мяса, птицы; - порционирование, оформление и температура подачи отварных и припущенных блюд из мяса, птицы; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.7, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
	Содержание			ПК 2.1, 2.7, 2.8,

Тема 1.18 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: жареных блюд из мяса, птицы реализуемых на предприятии.	- приготовление жареных блюд из мяса, птицы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления жареных блюд из мяса, птицы. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления жареных блюд из мяса, птицы. - правильный выбор способов и технология приготовления жареных блюд из мяса, птицы. - правильное планирование и ведение процесса приготовления жареных блюд из мяса, птицы. - порционирование, оформление и температура подачи жареных блюд из мяса, птицы. - бракераж готового блюда.	6	3	Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.19 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - правильный выбор способов и технология приготовления тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - правильное планирование и ведение процесса приготовления тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - порционирование, оформление и температура подачи тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.7, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
	Содержание			ПК 2.1, 2.7, 2.8,

Тема 1.20 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: брендовых и национальных блюд из мяса, птицы реализуемых на предприятии.	- приготовление брендовых и национальных блюд из мяса, птицы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления брендовых и национальных блюд из мяса, птицы; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления брендовых и национальных блюд из мяса, птицы; - правильный выбор способов и технология приготовления брендовых и национальных блюд из мяса, птицы; - правильное планирование и ведение процесса приготовления брендовых и национальных блюд из мяса, птицы; - порционирование, оформление и температура подачи брендовых и национальных блюд из мяса, птицы; - бракераж готового блюда.	6	3	Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.21 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: фаршированных блюд из мяса, птицы реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - правильный выбор способов и технология приготовления тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - правильное планирование и ведение процесса приготовления тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - порционирование, оформление и температура подачи тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.7, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.22 Приготовление	Содержание	6	3	ПК 2.1, 2.7, 2.8,

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: мясных блюд из котлетной массы реализуемых на предприятии.	- приготовление мясных блюд из котлетной массы; - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления мясных блюд из котлетной массы; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления мясных блюд из котлетной массы; - правильный выбор способов и технология мясных блюд из котлетной массы; - правильное планирование и ведение процесса приготовления мясных блюд из котлетной массы; - порционирование, оформление и температура подачи мясных блюд из котлетной массы; - бракераж готового блюда.			Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Тема 1.23 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: мясных блюд из натурально-рубленной массы реализуемых на предприятии.	Содержание - приготовление мясных блюд из натурально-рубленной массы; - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления мясных блюд из натурально-рубленной массы; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления мясных блюд из натурально-рубленной массы; - правильный выбор способов и технология мясных блюд из натурально-рубленной массы; - правильное планирование и ведение процесса приготовления мясных блюд из натурально-рубленной массы; - порционирование, оформление и температура подачи мясных блюд из натурально-рубленной массы; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 2.1, 2.7, 2.8, Н-1-8, У-1-7, 12-14, 3-16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Дифференцированный	Содержание	6	3	

зачет по ПП.02	- Составить ТТК для приготовления горячего блюда из птицы, два гарнира, один соус сложного ассортимента по индивидуальному заданию: - Составить алгоритм приготовления горячего блюда из птицы, два гарнира, один соус сложного ассортимента. - Организовать рабочее место и подобрать необходимое оборудование и инвентарь. -Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы, два гарнира, один соус сложного ассортимента. - Провести бракераж готового блюда. - Рассчитать энергетическую ценность готового блюда. - Составить калькуляционную карту готового блюда.			ПК 2.1, 2.3 – 2.5, 2.7-2.8, Н-1-8, У-1-8, 12-14, 3-1-9,16-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Экзамен (квалификационный) по ПМ.02		6	3	ПК 2.1-2.8, Н-1-8, У-1-14, 3-1-21, ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16 ОК 01-07, 09 ЛР 04,05,08,10,13-16
Всего		328		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжи, плакаты, презентации).

Лаборатория: **Учебный кулинарный цех**, оснащенный:

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

- холодильник;
- мясорубка электрическая;
- блендер;
- весы настольные;
- электрическая плита;
- фритюрница;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- слайсер;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж;
- моечная ванна;
- половники;
- мясорубка ручная;
- ложки;
- вилки;
- терки;
- венчик;
- соусница;
- тарелки для горячих закусок;
- тазы;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;

- казан;
- 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.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля 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 профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники:

Печатные издания:

1. Андонова Н.И. 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: учебник. - 4 –е изд. - М.: ИЦ «Академия», 2020. – 256 с.

2. Андонова Н.И. 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. Лабораторный практикум: учеб. пособие. – 3-е изд, стер. - М.: ИЦ «Академия», 2020. – 176 с.

3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник. – 2-е изд, перераб и доп. - М.: ИЦ «Академия», 2021. – 240 с.

Электронные ресурсы ЭБС:

1. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Холодные и горячие закуски: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2022. – 106 с.

2. Кусова И.У. и др. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учеб.пособ. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2025. – 178с.

3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: КНОРУС, 2023. – 322 с.

4. Медведь Т.И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб.пособ. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2025. – 203с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практич.пособие. – М.: Дашков и К, 2023. – 208с.

6. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2022. – 816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки развития профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений, знаний

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
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	Н-1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н-3- 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; Н 4- 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; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	<i>Текущий контроль в форме:</i> -устный опрос; - тестовые задания № 1; -оценка выполнения практических работ № 1-7 по темам МДК 02.01; - заданий по учебной и производственной практикам. <i>Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме:</i> - ДЗ по МДК 02.01.; -ДЗ по УП.02; -ДЗ по ПП.02; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. <i>Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 02.</i>

	У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 8- проводить расчеты по формулам; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; З 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Н 1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3- 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;	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -оценка выполнения практических работ № 8,9 по темам МДК 02.01; - оценка выполнения лабораторной работы № 1 по темам МДК 02.01; - контрольная работа № 1;

видов и форм обслуживания	Н 4- 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; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; Н 8- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 7- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 8- проводить расчеты по формулам;	- заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме: - ДЗ по МДК 02.01.; -ДЗ по УП.02; -ДЗ по ПП.02; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 02.
----------------------------------	--	---

	У 9 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 10 - использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 11 -оценивать качество готовых горячих блюд; У 12- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; У 13-использовать различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; У 14- оценивать качество готовых изделий; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З 7- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	
--	---	--

	3 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 3 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 3 10- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 11- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 12- температурный режим и правила приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 13- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 14- правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 15 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 3 16- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 17- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; 3 18- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 19- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 20 – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 21 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
--	--	--

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Н 1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3- 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; Н 4- 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; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; Н 8- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -оценка выполнения практических работ № 10,11 по темам МДК 02.01; - контрольная работа № 1; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме: - ДЗ по МДК 02.01.; -ДЗ по УП.02; -ДЗ по ПП.02; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 02.
---	---	--

	У 5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 7- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 8- проводить расчеты по формулам; У 9 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 10 - использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 11 -оценивать качество готовых горячих блюд; У 12- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; У 13-использовать различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; У 14- оценивать качество готовых изделий; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	
--	--	--

	3 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 7- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; 3 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 3 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 3 10- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 11- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 12- температурный режим и правила приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 13- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 14- правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 15 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 3 16- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 17- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования;	
--	--	--

	З 18- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; З 19- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; З 20 – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; З 21 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
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	Н 1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3- 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; Н 4- 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; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; Н 8- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -оценка выполнения практических работ № 12-15 по темам МДК 02.01; - оценка выполнения лабораторной работы № 2 по темам МДК 02.01; - контрольная работа № 1; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме: - ДЗ по МДК 02.01.; -ДЗ по УП.02; -ДЗ по ПП.02; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 02.

	У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 7- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 8- проводить расчеты по формулам; У 9 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 10 - использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 11 -оценивать качество готовых горячих блюд; У 12- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; У 13-использовать различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; У 14- оценивать качество готовых изделий; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
--	--	--

	3 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; 3 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 7- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 3 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 3 10- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 11- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 12- температурный режим и правила приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 13- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 14- правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 15 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;	
--	---	--

	З 16- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; З 17- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; З 18- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; З 19- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; З 20 – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; З 21 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
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	Н 1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3- 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; Н 4- 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; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; Н 8- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -оценка выполнения практических работ № 16,17 по темам МДК 02.01; - оценка выполнения лабораторной работы № 3 по темам МДК 02.01; - контрольная работа № 2; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме: - ДЗ по МДК 02.01.; -ДЗ по УП.02; -ДЗ по ПП.02; - отзыв и характеристика с производственной практики;

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 7- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 8- проводить расчеты по формулам; У 9 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 10 - использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 11 -оценивать качество готовых горячих блюд; У 12- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 02.
--	--	--

	У 13-использовать различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; У 14- оценивать качество готовых изделий; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З 7- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; З 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; З 10- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; З 11- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента;	
--	---	--

	3 12- температурный режим и правила приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 13- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 14- правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 15 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 3 16- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 17- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; 3 18- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 19- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 20 – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 21 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
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,	Н 1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3- 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; Н 4- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами,	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -оценка выполнения практических работ № 18,19 по темам МДК 02.01; - оценка выполнения лабораторной работы № 3 по темам МДК 02.01; - контрольная работа № 2; - заданий по учебной и производственной практикам.

видов и обслуживания	форм	творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; Н 8- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 7- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 8- проводить расчеты по формулам;	Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме: - ДЗ по МДК 02.01.; -ДЗ по УП.02; -ДЗ по ПП.02; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 02.
----------------------	------	---	--

	У 9 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 10 - использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 11 -оценивать качество готовых горячих блюд; У 12- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; У 13-использовать различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; У 14- оценивать качество готовых изделий; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З 7- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	
--	---	--

	3 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 3 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 3 10- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 11- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 12- температурный режим и правила приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 13- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 14- правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 15 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 3 16- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 17- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; 3 18- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 19- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 20 – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 21 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
--	--	--

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	Н 1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3- 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; Н 4- 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; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; Н 8- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -оценка выполнения практических работ № 20,21 по темам МДК 02.01; - оценка выполнения лабораторной работы № 3 по темам МДК 02.01; - контрольная работа № 2; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме: - ДЗ по МДК 02.01.; -ДЗ по УП.02; -ДЗ по ПП.02; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 02.
--	---	--

	У 5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 7- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 8- проводить расчеты по формулам; У 9 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 10 - использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 11 -оценивать качество готовых горячих блюд; У 12- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; У 13-использовать различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; У 14- оценивать качество готовых изделий; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	
--	--	--

	3 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 7- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; 3 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 3 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 3 10- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 11- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 12- температурный режим и правила приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 13- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 14- правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 15 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 3 16- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 17- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования;	
--	--	--

	З 18- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; З 19- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; З 20 – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; З 21 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 1- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 3- 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; Н 4- 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; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; Н 8- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Текущий контроль в форме: - контрольная работа № 1,2; - оценка выполнения лабораторной работы № 1-3 по темам МДК 02.01; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме: - ДЗ по МДК 02.01.; -ДЗ по УП.02; -ДЗ по ПП.02; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 02.

	У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У 7- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 8- проводить расчеты по формулам; У 9 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 10 - использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; У 11 -оценивать качество готовых горячих блюд; У 12- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; У 13-использовать различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; У 14- оценивать качество готовых изделий; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
--	--	--

	3 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; 3 4- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 5- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 6- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 3 7- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3 8- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 3 9- способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 3 10- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 11- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 12- температурный режим и правила приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 13- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; 3 14- правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 15 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;	
--	---	--

	3 16- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 17- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с применением нового оборудования; 3 18- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 19- способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; 3 20 – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 3 21 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
--	--	--

Таблица 2

Результаты (общие компетенции, личностные результаты)		Основные показатели оценки результата обучения и воспитания и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ЛР15. Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством. ЛР 16. Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умения: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; - определить необходимые ресурсы;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: -тестовых заданий; -практических/ лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам. Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - в конкурсах предметной и профессиональной

Российской Федерации и Республики Татарстан.		-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	направленности, в творческих конкурсах; -в исследовательской и проектной работе; -в кружковой работе; - в подготовке классных часов, мастер- классов и др. Промежуточная аттестация: Наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на ДЗ по МДК 02.01; - ДЗ по УП 02; -ДЗ по ПП 02; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Экзамен (квалификационный) по ПМ.02: выполнение практической работы
---	--	---	---

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умения: -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска. Знания: -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации.	
---	--	---	--

ЛР 14. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умения: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. Знания: -содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Умения: -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.	

профессиональную жизнестойкость.			
ЛР 05. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: -особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: -понимать и описывать значимость своей профессии; -применять стандарты антикоррупционного поведения. Знания: -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды,	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	Умения:	

собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения.	
ЛР 16. Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Знания: -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	

		-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности.	
--	--	--	--