

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	Н 2.4.01	выполнять 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
	Н2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	Н 2.7.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н2.8.01	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н2.8.03	ведения расчетов с потребителем
Уметь	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 2.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
	У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		У 2.2.01
	У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов

	на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов
У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов
У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.2.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.3.01	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов
У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.3.18	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
У 2.3.19	консультировать потребителей
У 2.3.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей
У 2.4.02	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 2.4.03	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 2.4.04	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с техноло-

	гическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.4.05	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
У 2.4.06	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 2.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.4.08	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
У 2.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.4.10	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 2.4.11	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.4.12	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.4.13	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.4.14	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
У 2.4.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 2.4.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

У 2.4.21	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей
У 2.4.22	круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.4.23	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
У 2.4.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.4.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.5.01	выполнять и контролировать 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
У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.5.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 2.5.08	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.5.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
У 2.5.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.5.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

У 2.5.14	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.15	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.5.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.17	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
У 2.5.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.5.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.6.01	выполнять и контролировать 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
У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 2.6.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
У 2.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
У 2.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.6.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.6.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.6.20	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,

	способом обслуживания
У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 2.7.10	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.7.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 2.7.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.7.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 2.7.20	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
У 2.7.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.7.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
	У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
	У 2.8.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
	З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 2.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 2.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 2.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З 2.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

3 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
3 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
3 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
3 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
3 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
3 2.2.08	охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
3 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
3 2.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
3 2.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 2.3.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 2.3.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.3.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
3 2.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.3.12	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента

3 2.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
3 2.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.3.15	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
3 2.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 2.3.17	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
3 2.3.18	температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
3 2.3.19	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
3 2.3.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления 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
3 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
3 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
3 2.4.04	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.4.05	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
3 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.08	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
3 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 2.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности
3 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
3 2.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
3 2.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.5.15	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
3 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
3 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
3 2.5.18	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.5.19	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
3 2.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
3 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 2.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 2.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.6.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
3 2.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.6.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
3 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.18	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.6.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 2.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

3 2.7.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 2.7.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.7.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 2.7.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 2.7.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 2.7.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 2.7.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.7.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
3 2.7.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.7.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 2.7.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 2.7.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.7.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
3 2.7.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
3 2.7.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.18	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 2.7.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 2.7.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих

	блюды из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 2.7.21	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.8.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
3 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
3 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
3 2.8.06	правила организации проработки рецептов
3 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
3 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 306 часов;

в том числе в форме практической подготовки – 226 часов;

Из них на освоение МДК – 120 часов;

в том числе самостоятельная работа - 4 часа;

практики, в том числе учебная – 72 часа;

производственная – 108 часов;

Промежуточная аттестация – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	39	12	39	12		2	3		
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	81	34	81	34	20	2	3		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	306	232	120	46	20	4	12	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36/12		
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36/12		
Тема 1.1.	Содержание	2		
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1 Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2	ПК 2.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 У 2.1.04 У 2.1.05 У 2.1.06 У 2.1.07 У 2.1.08 У 2.1.09 У 2.1.10 3 2.1.01 3 2.1.02 3 2.1.03 3 2.1.04 3 2.1.05 3 2.1.06 3 2.1.07 3 2.1.08 3 2.1.09 3 2.1.10 3 2.1.11
Тема 1.2.	Содержание	8		
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1 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	8	ПК 2.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09,	У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03У 2.1.04 У 2.1.05У 2.1.06 У 2.1.07У 2.1.08 У 2.1.09У 2.1.10 3 2.1.013 2.1.02 3 2.1.033 2.1.04 3 2.1.053 2.1.06

сложного ассортимента	2 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).		ОК 10, ОК 11	3 2.1.073 2.1.08 3 2.1.093 2.1.10 3 2.1.11
	3 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.			
	4 Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции			
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	16/12		
	1 Правила разработки, оформления актов проработки на новые блюда (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей	4	ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04, ОК 05, ОК 07, ОК 09,	У 2.8.01 У 2.8.02 У 2.8.03 У 2.8.04 У 2.8.05 У 2.8.06 У 2.8.07 У 2.8.08 У 2.8.09 У 2.8.10 3 2.8.01 3 2.8.02 3 2.8.03 3 2.8.04 3 2.8.053 2.8.06

	2. Правила разработки, оформления технологических и технико-технологических карт (ТК и ТТК) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).		ОК 10, ОК 11	З 2.8.073 2.8.08 З 2.8.09
	В том числе практические и лабораторные занятия	12		
	Практическое занятие 1 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на супы	2		
	Практическое занятие 2 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на соусы	2		
	Практическое занятие 3 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из овощей и круп	2		
	Практическое занятие 4 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из рыбы и морепродуктов	2		
	Практическое занятие 5 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из мяса	2		
	Практическое занятие 6 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из птицы	2		
Тема 1.4.	Содержание	8	ПК 2.1	У 2.1.01 У 2.1.02
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции	1 Организация приготовления супов и соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 2.1.03 У 2.1.04 У 2.1.05 У 2.1.06 У 2.1.07 У 2.1.08 У 2.1.09 У 2.1.10 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 З 2.1.05 З 2.1.06 З 2.1.07 З 2.1.08 З 2.1.09 З 2.1.10 З 2.1.11
	2. Организация приготовления горячих жаренных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих жаренных блюд, кулинарных изделий, заку-			

сложного ассортимента	сок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
	3. Организация приготовления горячих тушеных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих тушеных блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
	4 Организация приготовления горячих запеченных блюд Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих запеченных блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2		
12. Составление Технико-технологической карты (ТТК) на новое горячее блюдо		2		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		78/34		

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		78/34		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	12/6		
	1. Борщи, щи супы картофельные. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения супов. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении солянок; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки бульонов для солянок. 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 2.2.01 У 2.2.02 У 2.2.03 У 2.2.04 У 2.2.05 У 2.2.06 У 2.2.07 У 2.2.08 У 2.2.09 У 2.2.10 У 2.2.11 У 2.2.12 У 2.2.13 У 2.2.14 У 2.2.1 У 2.2.16 У 2.2.17 У 2.2.18 У 2.2.19 З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.03 З 2.2.04 З 2.2.05 З 2.2.06 З 2.2.07 З 2.2.08
	2. Рассольника, солянки. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения супов. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении солянок; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки бульонов для солянок. 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
3 Прозрачные супы, протертые супы . (консоле). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества,				

	<p>кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления с прозрачных супов (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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Гарниры к прозрачным супам: Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p> <p>Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Правила оформления и отпуска супов-пюре 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p>			
	<p>4 Холодные, сладкие и молочные супы. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении сладких супов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи сладких супов. Гарниры к сладким супам: ассортимент, правила подбора и методы пригото-</p>			

	<p>ния гарниров (клецек, профитролей из заварного теста; сладких пудингов, сладких вареников, чипсов и др.) Правила оформления и отпуска сладких 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>			
	В том числе практические и лабораторные занятия	6		
	Лабораторная работа 1. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для супов	2		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов	2		
	Лабораторная работа 3. Оценка качества и безопасности супов	2		
Тема 2.2.	Содержание	4		
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p>1 Соусов на мучной пассеровке: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. актуальные направления в приготовлении горячих соусов 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. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. 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. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Приготовление п/ф для горячих соусов. (Пра-</p>	4	<p>ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 2.3.01 У 2.3.02 У 2.3.03 У 2.3.04 У 2.3.05 У 2.3.06 У 2.3.07 У 2.3.08 У 2.3.09 У 2.3.10 У 2.3.11 У 2.3.12 У 2.3.13 У 2.3.14 У 2.3.15 У 2.3.16 3 2.3.013 2.3.02 3 2.3.033 2.3.04 3 2.3.053 2.3.06 3 2.3.073 2.3.08 3 2.3.093 2.3.10 3 2.3.113 2.3.12 3 2.3.133 2.3.14 3 2.3.153 2.3.16 3 2.3.173 2.3.18</p>

	<p>вила 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, ячно-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.</p>			3 2.3.193 2.3.20
	<p>2. Ячно – масляные соусы, овощные соусы.: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент масляных, ячно-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных, соусов бер-блан, беарнез, шорон, ячного сладкого, сырного, сливочного, грибного, болоньезе, томатного, , из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p>			
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Сложные блюда из овощей и грибов 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. 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.. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	<p>6/4</p> <p>2</p>	<p>ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 2.4.01У 2.4.02 У 2.4.03 У 2.4.04 У 2.4.05У 2.4.06 У 2.4.07У 2.4.08 У 2.4.09У 2.4.10 У 2.4.11У 2.4.12 У 2.4.13У 2.4.14 У 2.4.15У 2.4.16 У 2.4.17У 2.4.18 У 2.4.19У 2.4.20 У 2.4.21У 2.4.22 У 2.4.23У 2.4.24 У 2.4.25 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.4.033 2.4.04 3 2.4.053 2.4.06 3 2.4.073 2.4.08</p>

	овощей, плодов, 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, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни			3 2.4.093 2.4.10
	В том числе практические и лабораторные занятия	4		
	Лабораторная работа 4. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента (Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2		
	Лабораторная работа 5. Оценка качества горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.4.	Содержание	6/4		
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра сложного ассортимента	1.Ассортимент блюд из яиц и 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 горя-	2	ПК 2.5 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 2.5.01У 2.5.02 У 2.5.03У 2.5.04 У 2.5.05У 2.5.06 У 2.5.07У 2.5.08 У 2.5.09У 2.5.10 У 2.5.11У 2.5.12 У 2.5.13У 2.5.14 У 2.5.1У 2.5.16 У 2.5.17У 2.5.18 У 2.4519 3 2.5.013 2.5.02

	чих 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.			3 2.5.033 2.5.04 3 2.5.053 2.5.06 3 2.5.073 2.5.08 3 2.5.093 2.5.10 3 2.5.113 2.5.12 3 2.5.133 2.5.14 3 2.5.153 2.5.16 3 2.5.173 2.5.18 3 2.5.193 2.5.20 3 2.5.213 2.5.22
	В том числе практические и лабораторные занятия	4		
	Лабораторная работа 6. Приготовление сложных блюд из яиц (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, отпуск и презентация, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) (своевременная уборка рабочих мест)	2		
	Лабораторная работ7. Приготовление сложных блюд из яиц (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, отпуск и презентация, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) (своевременная уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.5.	Содержание	8/6		
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1. Сложные блюда из рыбы: 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. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из жареной рыбы сложного ассортимента: жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из жареной рыбы:	2	ПК 2.6 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 2.6.01У 2.6.02 У 2.6.03У 2.6.04 У 2.6.05У 2.6.06 У 2.6.07 У 2.6.08 У 2.6.09У 2.6.10 У 2.6.11У 2.6.12 У 2.6.13У 2.6.14 У 2.6.15У 2.6.16 У 2.6.17У 2.6.18 У 2.6.19У 2.6.20 У 2.6.21У 2.6.22 3 2.6.013 2.6.02 3 2.6.033 2.6.04 3 2.6.053 2.6.06 3 2.6.073 2.6.08 3 2.6.093 2.6.10

	<p>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</p> <p>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге и т.д.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из жареной рыбы.</p> <p>Сложные блюда из морепродуктов: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>			<p>3 2.6.113 2.6.12 3 2.6.133 2.6.14 3 2.6.153 2.6.16 3 2.6.173 2.6.18 3 2.6.083 2.6.19 3 2.6.203 2.6.21 3 2.6.22</p>
	В том числе практические и лабораторные занятия	6		
	Лабораторная работа 15. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для блюд из рыбы (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 16. Приготовление, сложных блюд из рыбы, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2		
	Лабораторная работа 17 Оценка качества сложных блюд из рыбы (уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.6.	Содержание	10/6		

<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>1 Сложные блюда из мяса и мясопродуктов. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из жаренного 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 жаренного 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 жаренных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, засолка, маринование, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса. Современные и классические методы приготовления запеченных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи жаренных 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, для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>2 Сложные блюда из рубленых масс и субпродуктов. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовле-</p>	<p>4</p>	<p>ПК 2.7 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>У 2.7.01У 2.7.02 У 2.7.03У 2.7.04 У 2.7.05У 2.7.06 У 2.7.07У 2.7.08 У 2.7.09У 2.7.10 У 2.7.11У 2.7.12 У 2.7.13У 2.7.14 У 2.7.15У 2.7.16 У 2.7.17У 2.7.18 У 2.7.19У 2.7.20 У 2.7.21У 2.7.22 У 2.7.23 З 2.7.01З 2.7.02 З 2.7.03З 2.7.04 З 2.7.05З 2.7.06 З 2.7.07З 2.7.08 З 2.7.09З 2.7.10 З 2.7.11З 2.7.12 З 2.7.13З 2.7.14 З 2.7.15З 2.7.16 З 2.7.17З 2.7.18 З 2.7.19З 2.7.20 З 2.7.21</p>
--	--	----------	--	---

	нии горячих блюд из субпродуктов. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из субпродуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из субпродуктов с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	В том числе практические и лабораторные занятия	6		
	Лабораторная работа 11 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов(п/ф) для блюд из мяса, мясных продуктов (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 12 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2		
	Лабораторная работа 13. Оценка качества блюд из жаренного мяса, мясных продуктов (уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.7.	Содержание	10/8		
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	1Сложные блюда из птицы и дичи: Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента:	2	ПК 2.7 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09,	Н 2.7.01 У 2.7.01У 2.7.02 У 2.7.03У 2.7.04 У 2.7.05У 2.7.06 У 2.7.07У 2.7.08 У 2.7.09У 2.7.10 У 2.7.11У 2.7.12 У 2.7.13У 2.7.14 У 2.7.15У 2.7.16

	<p>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. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, 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.</p> <p>Сложные блюда из кролика, нутрии, гусиной и утиной печени: Ассортимент, значение в питании блюд из нутрии и кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из нутрии кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из нутрии кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из нутрии и 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, тем-</p>		<p>ОК10, ОК 11</p>	<p>У 2.7.17У 2.7.18 У 2.7.19У 2.7.20 У 2.7.21У 2.7.22 У 2.7.23 З 2.7.01З 2.7.02 З 2.7.03З 2.7.04 З 2.7.05З 2.7.06 З 2.7.07З 2.7.08 З 2.7.09З 2.7.10 З 2.7.11З 2.7.12 З 2.7.13З 2.7.14 З 2.7.15З 2.7.16 З 2.7.17З 2.7.18 З 2.7.19З 2.7.20 З 2.7.21</p>
--	---	--	------------------------	---

	<p>пература подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из кролика и нутрии. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нутрии и кролика сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>			
	В том числе практические и лабораторные занятия	8		
	Практическое занятие 1 Разработка нового (фирменного) горячего блюда	2		
	Лабораторная работа 14. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для блюд из птицы (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 15 Приготовление горячих блюд птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2		
	Лабораторная работа 16. Оценка качества блюд из птицы, дичи, кролика (уборка рабочих мест)	2		
Курсовая работа	Содержание	20		
	Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем курсовой работы: принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей.	2		
	Определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	2		
	Разработка содержания теоретической части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции;	2		

	- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы.			
	Разработка содержания практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки; - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	2		
	Консультации по разработке по разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы);	2		
	Консультации по разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	2		
	Выводы и заключения по курсовой работе, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	2		
	Оформление курсовой работы	2		
	Разработка компьютерной презентации.	2		
	Защита курсовой работы.	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		2		
	Составление ТТК и адаптация ТК, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		
Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации прозрачных супов. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.				

<p>Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса.</p> <p>Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из рыбы.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей в Кубанской кухне.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в Кубанской кухне.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола.</p> <p>Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для школьного питания.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Японской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Французской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Кавказкой кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Среднеземноморской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд скандинавских стран (Швеция, Дания, Норвегия, Финляндия).</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации блюд из сыра.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из кролика и нутрии.</p> <p>Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов для обслуживания по типу шведского стола.</p>			
---	--	--	--

<p>Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы с использованием технологии фламбирования.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана европейской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации супов-пюре, супов-кремов.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из птицы.</p> <p>Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из сыра для обслуживания по типу шведского стола.</p> <p>Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса.</p> <p>Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов для выездного обслуживания (кейтеринг).</p> <p>Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса в Кубанской кухне.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд из овощей сложного ассортимента.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Пасхального стола.</p> <p>Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для школьного питания.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из овощей с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Китайской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Итальянской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Немецкой кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Среднеземноморской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи фаршированных паст.</p>			
--	--	--	--

<p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд с использованием экзотических овощей и фруктов.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из баранины.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из дичи.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы, приготавливаемых в воке.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из фаршированной рыбы.</p>			
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, своевременную их уборку, в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, для приготовления различными методами, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>72</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 11</p>	<p>Н 2.1.01, Н 2.1.02, Н 2.1.03, Н 2.2.01, Н 2.3.01, Н 2.4.01, Н2.5.01, Н2.6.01, Н 2.7.01, Н2.8.01, Н2.8.02, Н2.8.03, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05, У 2.1.06, У 2.1.07, У 2.1.08, У 2.1.09, У 2.1.10, У 2.2.01, У 2.2.02, У 2.2.03, У 2.2.04, У 2.2.05, У 2.2.06, У 2.2.07, У 2.2.08, У 2.2.09, У 2.2.10, У 2.2.11, У 2.2.12, У 2.2.13, У 2.2.14, У 2.2.15, У 2.2.16, У 2.2.17, У 2.2.18, У 2.2.19, У 2.3.01, У 2.3.02, У 2.3.03, У 2.3.04, У 2.3.05, У 2.3.06, У 2.3.07, У 2.3.08, У 2.3.09, У 2.3.10, У 2.3.11, У 2.3.12, У 2.3.13, У 2.3.14, У 2.3.15, У 2.3.16, У 2.3.17, У 2.3.18, У 2.3.19, У 2.3.20, У 2.4.01, У 2.4.02, У 2.4.03, У 2.4.04, У 2.4.05, У 2.4.06, У 2.4.07, У 2.4.08, У 2.4.09, У 2.4.10, У</p>

			2.4.11, Y 2.4.12, Y 2.4.13, Y 2.4.14, Y 2.4.15, Y 2.4.16, Y 2.4.17, Y 2.4.18, Y 2.4.19, Y 2.4.20, Y 2.4.21, Y 2.4.22, Y 2.4.23, Y 2.4.24, Y 2.4.25, Y 2.5.01, Y 2.5.02, Y 2.5.03, Y 2.5.04, Y 2.5.05, Y 2.5.06, Y 2.5.07, Y 2.5.08, Y 2.5.09, Y 2.5.10, Y 2.5.11, Y 2.5.12, Y 2.5.13, Y 2.5.14, Y 2.5.15, Y 2.5.16, Y 2.5.17, , Y 2.5.18, Y 2.5.19, Y 2.6.01, Y 2.6.02, Y 2.6.03, Y 2.6.04, Y 2.6.05, Y 2.6.06, Y 2.6.07, Y 2.6.08, Y 2.6.09, Y 2.6.10, Y 2.6.11, Y 2.6.12, Y 2.6.13, Y 2.6.14, Y 2.6.15, Y 2.6.16, Y 2.6.17, Y 2.6.18, Y 2.6.19, Y 2.6.20, Y 2.6.21, Y 2.6.22, Y 2.7.01, Y 2.7.02, Y 2.7.03, Y 2.7.04, Y 2.7.05, Y 2.7.06, Y 2.7.07, Y 2.7.08, Y 2.7.09, Y 2.7.10, Y 2.7.11, Y 2.7.12, Y 2.7.13, Y 2.7.14, Y 2.7.15, Y 2.7.16, Y 2.7.17, Y 2.7.18, Y 2.7.19, Y 2.7.20, Y 2.7.21, Y 2.7.22 Y 2.8.01, Y 2.8.02, Y 2.8.03, Y 2.8.04, Y 2.8.05, Y 2.8.06, Y 2.8.07, Y 2.8.08, Y 2.8.09, Y 2.8.10
--	--	--	---

<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроль хранения и расхода продуктов. 	108		<p>Н 2.1.01, Н 2.1.02, Н 2.1.03, Н 2.2.01, Н 2.3.01, Н 2.4.01, Н2.5.01, Н2.6.01, Н 2.7.01, Н2.8.01, Н2.8.02, Н2.8.03,</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	6		
<p>Всего</p>	306/226		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания.

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

6. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с.

14. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. –

128 с.

15. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

18. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>демонстрация навыков и умений производить расчеты показателей брутто, нетто, количества отходов, расчета количества порций, дополнительных компонентов для горячих блюд, в соответствии с нормами Сборника рецептур, и с учетом вида и кондиции сырья. демонстрация умений организации рабочих мест, согласно ПОТ РМ -011-2000, подбор посуды и инвентаря для приготовления горячих блюд</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>демонстрация знаний последовательности операций при приготовлении супов и горячих соусов в соответствии с СанПиНаа, соблюдением техники безопасности, сервировки и подачи блюд для разных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>демонстрация навыков и умений последовательно операции при приготовлении горячих блюд из овощей, яиц, сыра, рыбы (морепродуктов), мяса, птицы и дичи, в соответствии с СанПиНаа, соблюдением техники безопасности, сервировки и подачи блюд для разных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Демонстрация навыков и умений разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---