



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»



Утверждена
приказом и.о. директора СПб ГБПОУ
«СТК им С.И. Мосина»
Т.Д. Минина
от 03 июля 2022г. приказ № 129

**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»**
*основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования - программы подготовки специалистов
среднего звена*

43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработчик:
Огнева В.А., преподаватель
Теплых О.Е., преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (далее ФГОС СПО) и с учетом Примерной основной образовательной программы **43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»**

Организация-разработчик:

СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Разработчики:

Огнева В.А., преподаватель, Теплых О.Е., преподаватель СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Работодатель: Генеральный директор ООО «Дуэт»
С.А.Полежаева _____ «20» мая 2022г



*Рассмотрены и одобрены на заседании ЦМК поварское дело
Протокол № 5 от «20» мая 2022г.
Председатель ЦМК _____ А.С.Пейне*

Принята и рекомендована к утверждению на заседании Методического совета

Протокол № 4 от «27» мая 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:	7
1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
2.1. Структура профессионального модуля	9
2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом)	10
2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ).....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	37
3.2. Информационное обеспечение реализации программы.....	38
3.3. Организация образовательного процесса.....	40
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	40
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	41

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана на основе требований ФГОС СПО с учетом Примерной основной образовательной программы (далее - ПООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При разработке программы учтены требования профессионального стандарта «33.011 Повар».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Профессиональные компетенции
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение профессионального модуля предусматривает достижение личностных результатов:

Код	Личностные результаты
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	Разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
--------------------------------	--

	<p>Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
знать	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>

В ходе освоения профессионального модуля осуществляется практическая подготовка. Практическая подготовка реализуется как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем программы профессионального модуля 509 часов, в том числе:

Самостоятельной работы обучающегося – 9 часов

Занятий во взаимодействии с преподавателем – 500 часов

из них на освоение МДК:

- МДК.02.01 - 34 часа

- МДК.02.02 - 244 часа

на практики:

- учебную практику – 72 часа (2 недели)

- производственную практику – 144 часа (4 недели)

За счет вариативной части на изучение МДК.02.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» дополнительно добавлено 2 часа, из них:

2 часа на формирование дополнительных знаний и умений с учетом требований профессиональных стандартов.

За счет вариативной части на изучение МДК.02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» дополнительно добавлен 171 час, из них:

171 час на формирование дополнительных знаний и умений с учетом требований профессиональных стандартов.

1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации

Реализация программы МДК сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в соответствии с рабочими материалами педагога, входящими в состав УМК, методическими рекомендациями и указаниями по МДК, а также проверочными заданиями к учебным занятиям.

В качестве форм текущего контроля используются:

- ◆ Тестирование
- ◆ Опросы (устные, письменные)
- ◆ Результаты выполнения задания на практических занятиях
- ◆ Результаты выполнения задания на лабораторных занятиях
- ◆ Оценка выполнения индивидуальных заданий
- ◆ Выполнение письменного задания на занятии и/или самостоятельной работе

Периодичность текущего контроля задается практическими и лабораторными занятиями: каждое из них оценивается у каждого обучающегося; и не менее 1 оценки каждые 10 занятий.

Изучение МДК заканчивается промежуточной аттестацией:

МДК.02.01. и МДК.02.02. в форме Экзамена (комплексного) в 4 семестре 2 курса обучения, которая установлена учебным планом.

Экзамен (комплексный) проводится в день, освобожденный от других видов занятий.

Изучение профессионального модуля заканчивается промежуточной аттестацией после производственной практики в форме экзамена по модулю в 4 семестре 2 курса обучения, которая установлена учебным планом.

Экзамен по модулю проводится в день, освобожденный от других видов занятий.

Промежуточная аттестация по МДК, УП, ПП и ПМ проводится в соответствии с фондом оценочных средств (ФОС) по профессиональному модулю.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

№ п/п	Наименование компонентов профессионального модуля	Всего часов (общая учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)										Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия (часов)										Самостоятельная работа, часов	учебная, часов	производственная часов
			в том числе	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	из них часов практической подготовки	курсовая работа	консультации	экзамены	всего				
1	МДК.02.01.	36		26	8	-	-	-	-	-	-	2			
2	МДК.02.02.	251	244	134	36	50	-	-	2	16	6	7			
3	Учебная практика, часов	72	72					72						72	144
4	Производственная практика, часов	144	144					144							
5	Экзамен по модулю, часов	6	6								6				
ИТОГО:		509	500	160	44	50		216	2	16	12	9			

2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом)

МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка						Промежуточная аттестация (форма)
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборат занятия	Практ занятия	Курсовая работа	Консультации	
2	3	36	2	34	26	-	8	-	-	
2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	Экзамен (комплексный)
Всего часов		36	2	34	26	-	8	-	-	

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка							Промежуточная аттестация (форма)
				всего	В Т.Ч						
					Лекции	Лаборат занятия	Практ занятия	Курсовая работа	Консультации	Экзамен	
2	3	112	-	112	60	18	34	-	-	-	-
2	4	139	7	132	74	18	16	16	2	6	Экзамен (комплексный)
Всего часов		251	7	244	134	36	50	16	2	6	

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	из них часов практической подготовки	Коды ПК, ОК и ЛР, которыми сформированы элементы программы
1	2	3	4	5
МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	8	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	<p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условиям и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.</p> <p>Уметь:</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «<i>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</i>»</p> <p>Лекция «<i>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция</i>»</p>	14		ПК.2.1 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.9 ЛР.4 ЛР.13
		6		
		2	-	
		2	-	

	<p>общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)»</p> <p>Лекция «<i>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе</i>»</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 1 «Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи»</i></p>	2*	-	
<p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «<i>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции:</i> безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</p> <p>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции»</p> <p>Лекция «<i>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.</i> 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» -</p>	8	8	<p>ПК.2.1</p> <p>ПК.2.2</p> <p>ОК.1</p> <p>ОК.2</p> <p>ОК.3</p> <p>ОК.4</p> <p>ОК.9</p> <p>ЛР.4</p> <p>ЛР.13</p>
	<p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «<i>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции:</i> безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</p> <p>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции»</p> <p>Лекция «<i>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.</i> 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» -</p>	6	2	-
	<p>Лекция «<i>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.</i> 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» -</p>	2	2	-

	<p>контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостабилизация, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения»</p> <p>Лекция «Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции»</p>	2		
<p>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусочного ассортимента.</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей»</p> <p>Лекция «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</p>	6		<p>ПК.2.1 ПК.2.8 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.9 ЛР.4</p>
		6		
		2*		
		2*		

	<p>продуктов при производстве продукции общественного питания).»</p> <p>Лекция «Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Общие технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)»</p>	2*		
<p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендových, региональных;</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендových, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «<i>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха)</i>»</p> <p>Лекция «<i>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними)</i>»</p> <p>Лекция «<i>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации</i>»</p>	8		<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.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.9 ЛР.4 ЛР.13</p>
		8		
	<p>Лекция «<i>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха)</i>»</p>	2*		
	<p>Лекция «<i>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними)</i>»</p>	2*		
	<p>Лекция «<i>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации</i>»</p>	2*		

	Лекция «Требования к организации складирования и хранения»	2*	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Разработать рецептуры начинок (не менее трех наименований) для приготовления фаршированных рыбных полуфабрикатов.	2	-
	ИТОГО МДК.02.01	36	8
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	Содержание Знать: Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Уметь: Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	30	ПК.2.1 ПК.2.2 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.9 ЛР.4 ЛР.13
	Тематика учебных занятий	16	14
	Лекция «Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции»	2*	-
	Лекция «Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисквов из морепродуктов, супов региональной кухни»	2*	-

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	Лекция «Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления»	2*	-	
	Лекция «Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов»	2*	-	
	Лекция «Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)»	2*	-	
	Лекция «Супы-юре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими»	2*	-	
	Лекция «Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей супочных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи»	2*	-	
	Лекция «Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования»	2*	-	
	Практические занятия	2		
	Практическое занятие № 2 «Разработка рецептур супов сложного ассортимента»	2	2*	
	Лабораторные занятия	12		
	Лабораторное занятие № 1 «Приготовление сложных заправочных супов»	6	6	
	Лабораторное занятие № 2 «Приготовление пореобразных супов»	6	6	
	Содержание	36		ПК.2.1 ПК.2.3 ОК.1
	Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии		16	

<p>реализации горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>		<p>ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.9 ЛР.4 ЛР.13</p>
	<p>Уметь: Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>		
	<p>Тематика учебных занятий</p>	<p>20</p>	
	<p>Лекция «Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении</p>	<p>2*</p>	<p>-</p>

	<p>соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.»</p> <p>Лекция «<i>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</i>»</p> <p>Лекция «<i>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила приготовления лучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, пьезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения</i>»»</p> <p>Лекция «<i>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</i> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов»</p> <p>Лекция «<i>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.</i> Выбор</p>	<p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	
--	---	---	--	--

	посуды для отпуска»				
	Лекция «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».	2*	-		
	Лекция «Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами»	2*	-		
	Практические занятия	16			
	<i>Практическое занятие № 3 «Разработка рецептов супов сложного ассортимента»</i>	8	8		
	<i>Практическое занятие № 4 «Разработка рецептов соусов различной классификации»</i>	8	8		
	Содержание	22			ПК.2.1 ПК.2.4 ПК.2.8 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендových, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендových, региональных; Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.		12		
	Уметь: Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				

	<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>		
	<p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента»</p>	10	
	<p>Лекция «Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов»</p>	2*	
	<p>Лекция «Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов»</p>	2*	
	<p>Лекция «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-поррея 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»</p>	2*	
	<p>Лекция «Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из</p>	2*	

	овошей и грибов для отпуска на вынос»			
	Практические занятия	6		
	<i>Практическое занятие № 5 «Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (технологической карты)»</i>	6	6	
	Лабораторные занятия	6		
	<i>Лабораторное занятие № 3 «Приготовление и отпуск блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей»</i>	6	6	
	Содержание	26		ПК.2.1 ПК.2.4 ПК.2.8 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	<p>Знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендových, региональных;</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендových, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендových, региональных;</p> <p>Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	26	10	

Тема 2.5 Приготовление,	Тематика учебных занятий		16	
	Лекция «Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.		2*	-
	Лекция «Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд»		2*	-
	Лекция «Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготвления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова»		2*	-
	Лекция «Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов)»		2*	-
	Лекция «Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формирование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса»		2*	-
	Лекция «Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий»		2*	-
	Лекция «Выбор посуды для отпуска, способ подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос»		2*	-
	Лекция «Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»		2*	-
	Практические занятия		10	
	Практическое занятие № 6 «Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, проращенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости»		10	10*
	Содержание		18	ПК.2.1 ПК.2.5
	Знать:		6	

<p>подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; Правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>		<p>ПК.2.8 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9</p>
<p>Уметь: Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>			
<p>Тематика учебных занятий</p>		<p>12</p>	
<p>Лекция «Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента»</p>		<p>2*</p>	<p>-</p>
<p>Лекция «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.</p>		<p>2*</p>	<p>-</p>

<p>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>	<p>Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.»</p> <p>Лекция «Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуски на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»</p> <p>Лекция «Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления»</p> <p>Лекция «Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста»</p> <p>Лекция «Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуски 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>Лабораторные занятия</p> <p>Лабораторное занятие № 4 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из сыра»</p> <p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>30</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>ПК.2.1 ПК.2.6 ПК.2.8 ОК.1 ОК.2 ОК.3</p>
---	--	---	---	--

нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.			ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
	Тематика учебных занятий	30		
	Лекция «Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента»	2*	-	
	Лекция «Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента»	2*	-	
	Лекция «Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом»	2*	-	
	Лекция «Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом»	2*	-	
	Лекция «Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств»	2*	-	
	Лекция «Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления»	2*	-	
	Лекция «Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная)»	2*	-	
	Лекция «Жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в	2*	-	

	<p><i>фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техники молекулярной кухни»</i></p>		
	<p><i>Лекция «Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов»</i></p>	2*	-
	<p><i>Лекция «Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p><i>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы»</i></p>	2*	-
	<p><i>Лекция «Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p><i>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы»»</i></p>	2*	-
	<p><i>Лекция «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»</i></p>	2*	-
	<p><i>Лекция «Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствия блюд стандартам требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности»</i></p>	2*	-
	<p><i>Лекция «Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в</i></p>	2*	-

	<p>зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»</p> <p>Лекция «<i>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуски на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов HACCP</i>»</p>	2*	-	
<p>Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	24	12	<p>ПК.2.1 ПК.2.7 ПК.2.8 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9</p>
	<p>Уметь: Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	12		
	<p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «<i>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясopодуlктов</i>»</p>	2*	-	

	<p>сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента»</p> <p>Лекция «Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости»</p> <p>Лекция «Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой»</p> <p>Лекция «Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы)»</p> <p>Лекция «Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении»</p> <p>Лекция «Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасности хранения пищевых продуктов (ХАССП)»</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 7 «Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии</p>	<p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	
--	---	---	--	--

	с изменением спроса»			
	Лабораторные занятия	6		
	<i>Лабораторное занятие № 5 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента»</i>	6	6	
Тема 2.8	Содержание	28		ПК.2.1 ПК.2.7 ПК.2.8 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	<p>Знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	16		
	Тематика учебных занятий	12		
	Лекция <i>«Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного</i>	2*	-	

	<p>ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.»</p> <p>Лекция «<i>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</i>»</p> <p>Лекция «<i>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витализа, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи</i>»</p> <p>Лекция «<i>Выбор посуды для отпуска, способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</i>»</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 8 «Адаптация рецептов из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса»</i></p> <p>Лабораторные занятия</p>	<p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>2*</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>6</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>10*</p>
--	---	--	--

	<p><i>Лабораторное занятие № 6 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы»</i></p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Написать доклад по предложенным темам: - «Оборудование правила эксплуатации и техники безопасности при приготовлении сложных супов», - «Подбор посуды и инвентаря для приготовления сложных супов». 2. Составить технологические карты. 3. Написать доклад по предложенным темам: <ul style="list-style-type: none"> - «Десертные соусы», - «Соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок», - «Оригинальные соусы», - «Соусы для паст». 	6	6
Курсовая работа			
Тематика курсовых работ			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 			

<p>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</p> <p>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</p> <p>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</p> <p>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондо.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы, региональной кухни.</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола.</p>		
---	--	--

29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.			
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.			
Обязательные аудиторные занятия по курсовой работе			
1. Распределение тем по курсовые работы.			
2. Постановка целей и задач курсовой работы.			
3. Рекомендации по использованию источников.			
4. Консультация по написанию введения и теоретической части.	16		
5. Консультация по разработке практической части.			
6. Консультация по подготовке приложений.			
7. Консультация по оформлению курсовой работы подготовке защиты.			
8. Защита курсовой работы.			
Консультации	2	-	
Промежуточная аттестация	6	-	
Экзамен (комплексный)			
ИТОГО МДК.02.02	251	86	
Учебная практика	72	72	
Виды работ			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.			
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,			

<p>закуску сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание 		
--	--	--

<p>визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздате с учетом 	144	144

<p>соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>			
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>Экзамен по модулю</p>	<p>6</p>	
		<p>ВСЕГО ПМ.02</p>	<p>509</p>

* - содержание добавлено с учетом требований профессиональных стандартов;

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории:

«Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ.02, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

- зоны для приготовления холодных блюд,
- зоны для приготовления горячих блюд,
- зоны для приготовления кулинарных изделий,
- зоны для приготовления сладких блюд,
- зоны для приготовления десертов и напитков,
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с

проектором или мультимедийный проектор с экраном).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
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.
3. 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.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
2. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
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).
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с
5. 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).
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. 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.
12. 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.
13. 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.

3.2.3. Журналы:

1. «Питание и общество»,
2. «Школа гастронома»,
3. «Ресторатор»,
4. «Гастрономъ»

3.2.4. Электронные издания (электронные ресурсы):

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. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
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.

6. 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. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.3. Организация образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности.

Изучение следующих общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности/ «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Контроль качества кулинарной продукции», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности», должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах колледжа и в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю 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». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера производственного обучения: с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

Руководители практики: высококвалифицированные специалисты - представители организации, на базе которой проводится практика, специалисты, выполняющие работы на должностях, соответствующих профилю модуля

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Где проверяется
<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><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Практическое занятие №1, №2, №3, №4, №5, №6 Лабораторное занятие №1, №2, №3, №4, №5, №6 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценивание отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Экзамен Экзамен по модулю</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><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Практическое занятие №2 Лабораторное занятие №1 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценивание отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Экзамен Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Практическое занятие №3, №4</p>

	<p>Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценивание отчетов по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Экзамен Экзамен по модулю</p>
<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>Текущий контроль при проведении: Устный опрос Тестирование Контрольная работа Практическое занятие №5, №6 Лабораторное занятие №3 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Экзамен Экзамен по модулю</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>Текущий контроль при проведении: Устный опрос Тестирование Лабораторное занятие №4 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Экзамен Экзамен по модулю</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>Текущий контроль при проведении: Устный опрос Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Экзамен Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Устный опрос</p>

<p>реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Тестирование Контрольная работа Практическое занятие №7 Лабораторное занятие №5, №6 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Экзамен Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептура горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Контрольная работа Практическое занятие №5, №6, №7 Лабораторное занятие №3, №4, №5, №6 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Экзамен Экзамен по модулю</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Контрольная работа Практическое занятие №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7 Лабораторное занятие №1, №2, №3, №4, №5, №6</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> Экзамен Экзамен по модулю</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению</p>	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	