Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Яшкинский техникум технологий и механизации»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
_____ И.Н.Галдобина
подпись расшифровка подписи

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

Уровень образования: **среднее профессиональное образование**

Специальность: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения: **очная**

Согласовано:
МАУ «ЦТО»
Директор Лопатко П.Ю.

Согласовано:
Кафе «Маяк»
Директор Гурьева И.В.

Яшкино
2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (регистрационный №43.02.15-170519 от 19.05.2017 Федерального реестра примерных основных образовательных программ СПО Министерства образования и науки РФ).

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Яшкинский техникум технологий и механизации».

Разработчики:
Фадеева Екатерина Васильевна, преподаватель

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__ / 20___ учебный год.
протокол №__ заседания МК от " ___ " _____ 201 __ г.
Председатель МК_____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__ / 20___ учебный год.
протокол № _ заседания МК от "____"_____20___ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__ / 20__ учебный год.
протокол № ___ заседания МК от "____"_____20___ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__ / 20___ учебный год.
протокол № __ заседания МК от "____"_____20___ г.
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 10

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 33

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)..... 41

Дополнения и изменения в рабочую программу профессионального модуля ... 49

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 соответствующих ему профессиональных компетенций (ПК)*:*

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.

ДПК.2.9 Осуществлять приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания.

ДПК. 2.10 Осуществлять приготовление и творческое оформление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента европейской кухни по стандартам Worldskills.

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 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– подбора 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;

– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

– контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения **вариативной части** программы обучающийся должен

иметь практический опыт:

– приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания;

– приготовления и оформления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента европейской кухни Worldskills;

уметь:

– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания;

– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,

сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента европейской кухни по стандартам Worldskills;

знать:

– рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента при организации диетического питания;

– рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента европейской кухни Worldskills.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 600 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 358 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 144 часа;

экзамен по модулю – 18 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ДПК 2.9	Осуществлять приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания
ДПК 2.10	Осуществлять приготовление и творческое оформление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента европейской кухни
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося**							**Практика**	
			Самостоятельная работа, часов	**теоретические занятия,** часов	**лабораторные работы,** часов	**практические занятия,** часов	**курсовая работа (проект),** часов	**промежуточная аттестация,** часов	**консультации,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов
1	**2**	**3**		**4**	**5**	**6**	**7**	**8**		**9**	**10**
ПК 2.1 - 2.8 ДПК 2.9-2.10 ОК.01 - 07 ОК.09 - 11	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**34**	-	26	-	6	-	2	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**332**	8	100	162	30	20	2	10		
	Экзамен по модулю	**18**						18			
	Учебная и производственная практики	**216**								72	144
Всего:		**600**	**8**	**126**	**162**	**30**	**20**	**22**	**10**	**72**	**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		4	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**34**	
Тема 1.1. Характеристика технологических процессов и организация рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		6	ПК.2.1., ПК.2.8., ОК1-7, ОК9-10
	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.		
	2	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).		
	3	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.		
	Практические занятия		2	ПК.2.1., ПК.2.8., ОК1-7, ОК9-10
	1	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.		
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**		8	ПК.2.1.,

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	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.		ПК.2.8., ОК1-7, ОК9-10
	2	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.		
	3	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). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.		
	4	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.		
	Практические занятия		2	ПК.2.1., ОК1-7, ОК9-10
	1	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).		
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд,	**Содержание учебного материала**		6	ПК.2.1., ПК.2.8., ОК1-7, ОК9-10
	1	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.		

кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	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).		
	3	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		6	ПК.2.1., ПК.2.8., ОК1-7, ОК9-10
	1	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.		
	2	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3	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. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	Практические занятия		2	ПК.2.8., ОК1-7, ОК9-10
	1	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции		

Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		2	ПК.2.1., ПК.2.8., ОК1-7, ОК9-10
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**332**	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		18	ПК 2.1, 2.2, ОК1-7, ОК9-10 ДПК 2.9., 2.10.
	1	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	Рецептуры, выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления современные методы приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни.		
	3	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	4	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими		
	5	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.		

	6	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.		
	7	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов сложного ассортимента.		
	8	Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи супов сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills **(**консоме из курицы)		
	9	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи диетических супов сложного ассортимента (молочные супы с овощами, суп-пюре из кур и мяса на молоке, рыбная окрошка, свекольник)		
	Практические занятия		2	ПК 2.1, 2.2, ОК1, ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10.
	1	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)		
	Лабораторные занятия		18	
	1	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
	2	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация супов сложного ассортимента (молочные супы с овощами, суп-пюре из кур и мяса на молоке, рыбная окрошка, свекольник)		
	3	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация супов сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (консоме из птицы)		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		12	ПК 2.1, 2.3, ДПК 2.9., 2.10 ОК1-7, ОК9-10.
	1	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции		

	2	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.		
	3	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов		
	4	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Санитарные требования к приготовлению и реализации горячих соусов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.		
	5	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи дипов сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (соус дзадзики, дип из кабачков и авокадо, французский дип из спаржи, яблочный соус-дип с изюмом для фондю, соус-дип со шпинатом, артишоками и сыром Филадельфия).		

	6	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи диетических соусов сложного ассортимента для диетического питания (соус рисовый, соус на овощном отваре с яйцами, молочный соус на картофельном крахмале)		
	Практические занятия		2	ПК 2.1, 2.3, ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (оформление заявки на сырье и продукты, технологической карты).		
	Лабораторные занятия		12	
	1	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация дип-соусов сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (французский дип из спаржи, яблочный соус-дип с изюмом для фондю, соус-дип со шпинатом, артишоками и сыром Филадельфия).		
	2	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация соусов сложного ассортимента для диетического питания (соус рисовый, соус на овощном отваре с яйцами для диетического питания диетического питания)		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		12	ПК 2.1, 2.3,2,4., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		
	2	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.		

	3	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-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 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		
	4	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и изделий из овощей сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (гратен)		
	5	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи диетических блюд из овощей сложного ассортимента для диетического питания (пюре картофельно-морковное, тыквенно-рисовое пюре, яблочно-морковные котлеты, котлеты из картофеля и пшеничных отрубей)		
	6	**Контрольная работа по разделам 2.1-2.3**		
	Практические занятия.		2	ПК 2.1, 2.3,2,4., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Адаптация рецептур горячих блюд из овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	Лабораторные занятия.		12	
	1	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий овощей сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (гратен, гарниры с использованием нарезки «турнед»)		
	2	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из овощей сложного ассортимента для диетического питания (пюре картофельно-морковное, тыквенно-рисовое пюре, яблочно-морковные котлеты, котлеты из картофеля и пшеничных отрубей, картофельные крокеты с мясом в омлете, паровые)		
Тема 2.4.	**Содержание учебного материала**		8	ПК 2.1,

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	1	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		2.3,2,4., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	2	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Рецептуры, современные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных.		
	3	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и изделий из мяса сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления)		
	4	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи диетических блюд и гарниров сложного ассортимента для диетического питания (каша рисовая с протертой морковью, суфле манное на молоке, паровое, рулет из риса с фруктами)		
	Практические занятия.		2	

	1	Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	Лабораторные занятия.		18	ПК 2.1, 2.3,2,4., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
	2	Приготовление, оформление и отпуск горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills.		
	3	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из круп, бобоых сложного ассортимента для диетического питания (каша рисовая с протертой морковью, суфле манное на молоке, паровое, рулет из риса с фруктами диетического питания)		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		12	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5., ОК1, ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.		
	2	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		

	3	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	4	Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и закусок из яиц сложного ассортимента. Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и закусок из сыра сложного ассортимента. Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и закусок из творога сложного ассортимента. Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и закусок из муки сложного ассортимента. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Способы сокращения потерь и сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.		
	5	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и изделий сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (киш Лорен, тарт, французский луковый пирог, фриттата)		
	6	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи диетических блюд и изделий сложного ассортимента (яичный омлет, паровой, творожный крем, суфле творожное с печеньем, паровое)		
	Практические занятия.		2	ПК 2.1,

	1	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2.3.,2,4., 2,5., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	Лабораторные занятия.		12	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
	2	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (киш Лорен, тарт, французский луковый пирог, фриттата)		
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		16	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.6., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом		
	2	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 рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		

	3	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.		
	4	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 ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
	5	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		
	6	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы, подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.		
	7	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и изделий из рыбы сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (треска по-польски, палтус с овощами, суфле из семги, стейк из лосося, рыбные кебабы)		

	8	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи диетических блюд и изделий из рыбы сложного ассортимента (кнели из судака с маслом, суфле из судака с маслом, паровое, пудинг из рыбы с яично-масляным соусом)		
	Практические занятия		4	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.6., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Органолептическая оценка качества сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с технологическими требованиями. Разработка и адаптация рецептур горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента.		
	2	Разработка и адаптация рецептур горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Оформление заявки на сырье и продукты, составление технологической карты.		
	Лабораторные занятия.		30	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.6., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из рыбы сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		
	3	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из рыбной котлетной массы сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		
	4	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (треска по-польски, палтус с овощами, суфле из семги, стейк из лосося, рыбные кебабы, мидии по-средиземноморски, тушеные с овощами, стейк из кальмара, креветки жаренные в панировке с сыром, тельное в авторском исполнении)		
	5	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента для диетического питания (голубцы из капустных листьев с мидиями, суп рисовый с помидорами и морским гребешком, Рапан в соусе с грибами, морепродукты заливные, кнели из судака с маслом, суфле из судака с маслом, паровое, пудинг из рыбы с яично-масляным соусом)		

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		12	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой		
	2	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	3	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	4	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента, подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента.		

	5	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и изделий из мяса сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (бифштекс рубленый, мясные тюльпаны, стейк из говядины, филе миньон)		
	6	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи диетических блюд и изделий из мяса сложного ассортимента (фрикадельки мясные, паровые, зразы мясные, фаршированные омлетом, паровые, говядина тушёная с баклажанами, грибами и помидорами)		
	Практические занятия		8	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Органолептическая оценка качества сырья для приготовления блюд из мяса сложного ассортимента в соответствии с технологическими требованиями.		
	2	Разработка и адаптация рецептур сложных горячих закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	3	Разработка и адаптация рецептур сложных горячих блюд из мяса сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	4	Разработка и адаптация рецептур сложных горячих блюд из мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка документации (оформление заявки на сырье и продукты, технологической карты).		
	Лабораторные занятия		36	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10.
	1	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из мяса сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		

	2	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из рубленой и котлетной массы мяса сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		ОК1-7, ОК9-10
	3	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из мяса региональной кухни сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		
	4	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из мяса с транширование в присутствии гостя сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		
	5	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из мяса сложного ассортимента европейской кухни WorldSkills(бифштекс рубленый, мясные тюльпаны, стейк из говядины, филе миньон)		
	6	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из мяса сложного ассортимента для диетического питания (фрикадельки мясные, паровые, зразы мясные, фаршированные омлетом, паровые, говядина тушёная с баклажанами, грибами и помидорами)		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного	**Содержание учебного материала**		10	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.		

ассортимента	2	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, 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, томленой 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, жареннойцеликом; 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.		
	3	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	4	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и изделий из птицы сложного ассортимента европейской кухни по стандартам WorldSkills (птица(филе), фаршированная орехами и черносливом, с ежевичным соусом, куриный тика, лимонная курица с гарниром, рулет из филе птицы в облепиховом маринаде)		
	5	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи диетических блюд и изделий из птицы сложного ассортимента (котлеты куриные, фаршированные куриной кнелью и грибами, шницель из кур в сдобных сухарях)		
	Практические занятия		8	ПК 2.1, 2.3.,2,4.,
	1	Органолептическая оценка качества сырья для приготовления блюд из птицы, кролика,		

	2	дичи сложного ассортимента в соответствии с технологическими требованиями. Разработка и адаптация рецептур горячих блюд и закусок из птицы сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	3	Разработка и адаптация рецептур горячих блюд и закусок из кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	4	Разработка и адаптация рецептур горячих блюд и закусок из пернатой дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка документации (оформление заявки на сырье и продукты, технологической карты).		
	Лабораторные занятия.		24	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
	1	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из птицы сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		
	2	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из кролика и пернатой дичи сложного ассортимента, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.		
	3	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из птицы сложного ассортимента европейской кухни WorldSkills(птица(филе), фаршированная орехами и черносливом, с ежевичным соусом, куриный тика, лимонная курица с гарниром, рулет из филе птицы в облепиховом маринаде)		
	4	Приготовление, творческое оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из птицы сложного ассортимента для диетического питания (котлеты куриные, фаршированные куриной кнелью и грибами, шницель из кур в сдобных сухарях)		

Курсовая работа	**Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. 2. Составление раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 3. Сбор, анализ и систематизация информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 4. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. Рзработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 6. Анализ, обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 7. Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 8. Разработке практической части курсовой работы: рецептуры, методы приготовления и способы оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы). 9. Разработка практической части курсовой работы: технологическая документация (технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки). 10. Составление заключения и оформление списка источников. Защита курсового проекта.	20	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 (подготовка курсовой работы).	**Виды работ:** Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья.	8	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10

	Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции. Разработка начальных вариантов рецептур блюд. Провести практические проработки. Разработка 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. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. Разработка компьютерной презентации. Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
Консультации	Консультации по темам курса при подготовке курсового проекта.	10	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	**2**	
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** 1. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. 5. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности. 6. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции. 7. Контроль хранения и расхода продуктов. 8. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического		**72**	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10

питания. 9. Приготовление и оформление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента европейской кухни Worldskills. 10. Дифференцированный зачет.		
Производственная практика по ПМ.05 **Виды работ:** 1. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. 5. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности. 6. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции. 7. Контроль хранения и расхода продуктов. 8. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания. 9. Приготовление и оформление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента европейской кухни Worldskills. 10. Дифференцированный зачет.	**144**	ПК 2.1, 2.3.,2,4., 2,5.,2.7., ДПК 2.9., 2.10. ОК1-7, ОК9-10
Экзамен по модулю	**18**	
Всего	**600**	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, Учебной кухни ресторана.

Оборудование учебных кабинетов:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.;

технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должны соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по виду деятельности, предусмотренному программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking» (или его аналогов).

Основная образовательная программа предусматривает выполнение курсового проекта по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Курсовой проект рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и выполняется в пределах часов, отводимых на его изучение.

Примерная тематика курсовых работ:

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.

6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.

7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.

8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.

9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы.

10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.

11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.

12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.

13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).

14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).

16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.

17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.

18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.

19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.

20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.

22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни.

23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.

25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.

27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола.

29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.

31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1.

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа: http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

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

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

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. 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.- 544с.

19. 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.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

Основные источники:

1. Андронова Н.И., Качурина Т.А., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник. — 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256 с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html.
2. Технологии ресторанного бизнеса https://www.creative-chef.ru/gosudarstvennye-standarty-dlya-obshhepita/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОПЦ.04 Организация обслуживания, ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы профессионального модуля предусматриваются учебная и производственная практики.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана образовательной организации, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные

образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения профессионального модуля в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена по модулю, который проводится с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - защите курсового

	– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	проекта **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	

	• корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры	

	особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ДПК 2.9 Осуществлять приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания.	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья,	

	продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ДПК. 2.10 Осуществлять приготовление и творческое оформление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной птицы сложного ассортимента европейской кухни по стандартам Worldskills.	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	

	– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; – определение траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей специальности; – демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия	

иностранном языках	(текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – оставлять бизнес план; – презентовать бизнес-идею; – определять источников финансирования; – применять грамотные кредитные продукты для открытия дела.	

Дополнения и изменения в рабочую программу профессионального модуля

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ изменения	Номера изменённых/заменённых		№ протокола /подпись МК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов		