

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ  
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
ООО «Школьное питание»  
\_\_\_\_\_ /В.П. Гусева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-  
технологический колледж»  
\_\_\_\_\_ /Т.Т. Авдеева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ 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**

**МДК 02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МДК 02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Набережные Челны

2020

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
5. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	33

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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.

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## В результате освоения профессионального модуля обучающийся

**должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>• разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>• 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 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>• упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>• контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>• контроле хранения и расхода продуктов.</li></ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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;</li><li>• обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>• оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>• организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>• организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li></ul>

<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>
--------------	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Наименование занятий	Количество часов
<b>МДК 02.01, в том числе:</b>	<b>42</b>
теоретическое обучение	26
практические занятия	8
самостоятельная работа	8
<b>МДК 02.02, в том числе:</b>	<b>118</b>
теоретическое обучение	18
лабораторно-практические занятия	42
самостоятельная работа	22
консультации	6
курсовая работа	30
<b>Практика, в том числе</b>	<b>216</b>
Учебная практика	72
Производственная практика	144
<b>Всего</b>	<b>376</b>
<b>Промежуточная аттестация, в том числе:</b>	<b>24</b>
Консультация	12
Экзамен	12

## **1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом 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, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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.

ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практика		Промежуточная аттестация
			Обучение МДК, в час.				Учебная	Производственная	
			Всего учебных занятий, ч	в том числе					
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа, ч		Самостоятельная работа, ч					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК1-11	МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	34	8	-	8			
ПК 2.1-2.8 ОК1-11	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	118	96	42	30	22			
ПК 2.1-2.8 ОК1-11	Практика	216	-	-	-		72	144	
	Всего	376	130	50	30	30	72	144	
ПК 2.1-2.8 ОК1-11	Консультации								12
ПК 2.1-2.8 ОК1-11	Экзамен								12

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Методическая характеристика уроков	Объем часов	Уровень освоения
<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				<b>42</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</b>			<b>6</b>	
	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	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	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)	Усвоение новых знаний лекция с демонстраций наглядных пособий	2	2
	3	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	
	4	<b>Практическое занятие №1</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>			<b>8</b>	
	5	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	6	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы	Усвоение новых знаний лекция с	2	2

сложного ассортимента		сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	демонстрацией наглядных пособий		
	7	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	8	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	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	9	<b>Практическое занятие №2.</b> 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)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	

Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	10	Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	11	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). 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)	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	12	<b>Практическое занятие №3</b> Составление технологической документации на продукцию общественного питания.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>8</b>	
	13	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.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	14	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.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

	15	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.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	16	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	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	17	<b>Практическое занятие №4</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
		<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>	
	18	<b>Самостоятельная учебная работа №1.</b> Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	19	<b>Самостоятельная учебная работа №2.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	20	<b>Самостоятельная учебная работа №3.</b> Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	21	<b>Самостоятельная учебная работа №4.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				<b>118</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	

подготовка к реализации супов сложного ассортимента	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. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила заправки супов льезоном.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	<b>Самостоятельная учебная работа №1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов- пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных супов	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			6	
	3	<b>Практическое занятие №1.</b> Адаптация, разработка рецептур супов 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, акта проработки, технологической карты)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	4	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

	5	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 2.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента		<b>Содержание</b>		2	
	6	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки, 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. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	7	<b>Самостоятельная учебная работа №2.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Правила соусной композиции. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных соусов	Усвоение новых знаний и навыков	2	2

		<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>		
	8	<b>Практическое занятие №2.</b> Адаптация, разработка рецептов соусов 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, акта проработки, технологической карты)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	9	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск основных соусов и их производных, авторских, брендовых соусов, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	
	10	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, глазирование, су-вида.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	11	<b>Самостоятельная учебная работа №3.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование,	Усвоение новых знаний и навыков	2	2

		эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов			
		<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>4</b>	
	12	<b>Практическое занятие №3.</b> Адаптация, разработка рецептур блюд и гарниров из овощей 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, акта проработки, технологической карты)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	13	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, сложного ассортимента, авторских, брендовых, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	<b>2</b>
	14	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 приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий		

		отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.			
15	<b>Самостоятельная учебная работа №4.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>		4		
16	<b>Практическое занятие №4.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих 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. Подготовка документации (оформление заявки на сырье и продукты, акта проработки, технологической карты)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	
17	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и 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, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	

<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	18	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот). 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, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	19	<b>Самостоятельная учебная работа №5.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 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. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			6	
20	<b>Практическое занятие № 5.</b> Адаптация, разработка 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	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	

		продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка документации (оформление заявки на сырье и продукты, акта проработки, технологической карты)			
	21	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, авторских, брендовых, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	22	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, авторских, брендовых, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	
	23	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, горячих 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. 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.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

	24	Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. 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.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	25	<b>Самостоятельная учебная работа №6.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			<b>6</b>	
	26	<b>Практическое занятие № 6.</b> Адаптация рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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, акта проработки, технологической карты)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	27	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

	28	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	
	29	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	<b>Самостоятельная учебная работа</b>			<b>6</b>	
	30	<b>Самостоятельная учебная работа №7.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2

		Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.			
	31	<b>Самостоятельная учебная работа №8.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	32	<b>Самостоятельная учебная работа №9.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			<b>6</b>	
	33	<b>Практическое занятие №7.</b> Адаптация рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов 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, акта проработки, технологической карты)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

	34	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	35	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	
	36	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. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су- вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

		<b>Самостоятельная учебная работа</b>		<b>4</b>	
	37	<b>Самостоятельная учебная работа №9.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	38	<b>Самостоятельная учебная работа №10.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
		<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>6</b>	
	39	<b>Практическое занятие №8.</b> Адаптация, разработка рецептов блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка документации (оформление заявки на сырье и продукты, акта проработки, технологической карты)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	40	<b>Лабораторная работа. №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

	41	<b>Лабораторная работа. №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	42-56	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b> <b>Темы курсовых работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из жареного мяса.</li> <li>2. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из свинины.</li> <li>3. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из баранины.</li> <li>4. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих заправочных супов.</li> <li>5. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложной горячей продукции Русской национальной кухни.</li> <li>6. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих красных соусов.</li> <li>7. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложной горячей продукции национальной кухни Италии.</li> <li>8. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из дичи и кролика.</li> <li>9. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из запеченного мяса.</li> <li>10. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из говядины.</li> <li>11. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложной горячей продукции национальной кухни Франции.</li> <li>12. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из мяса птицы фаршированной.</li> <li>13. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложной горячей продукции национальной кухни Кавказа.</li> <li>14. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложной горячей продукции национальной кухни Испании.</li> <li>15. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из круп.</li> <li>16. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из яиц и творога.</li> <li>17. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из макаронных и бобовых изделий.</li> <li>18. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из рыбы запеченной.</li> <li>19. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из рыбы.</li> </ol>		30	2

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>20. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из рыбы жареной.</li> <li>21. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд татарской национальной кухни.</li> <li>22. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из жареных овощей.</li> <li>23. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из птицы.</li> <li>24. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из мяса.</li> <li>25. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из морепродуктов.</li> <li>26. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из мяса запеченного.</li> <li>27. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из птицы жареной.</li> <li>28. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из овощей.</li> <li>29. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из сыра.</li> <li>30. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из мяса фаршированного.</li> <li>31. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из рубленого мяса.</li> <li>32. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из рыбной рубленой массы.</li> <li>33. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из птицы рубленой.</li> <li>34. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из рыбы отварной и припущенной.</li> <li>35. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из отварного и тушеного мяса.</li> <li>36. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих белых соусов.</li> <li>37. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих сметанных соусов.</li> <li>38. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из птицы тушеной.</li> <li>39. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из субпродуктов.</li> <li>40. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных супов-пюре и крем-супов.</li> <li>41. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из грибов.</li> <li>42. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из теста.</li> <li>43. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из капусты.</li> <li>44. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из тушеных овощей.</li> <li>45. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из картофеля.</li> <li>46. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд из рыбы фаршированной.</li> <li>47. Разработка ассортимента и адаптация рецептов солянок и рассольников.</li> </ul> |  |
|--|---|--|

	48. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих блюд из фаршированных овощей. 49. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих банкетных блюд из мяса. 50. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих банкетных блюд из рыбы.		
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>	
57	<b>Консультация № 1.</b> По теме: «Приготовление, подготовка к реализации горячих супов, соусов сложного ассортимента»	2	2
58	<b>Консультация № 2.</b> По теме: «Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки и сыра сложного ассортимента»	2	2
59	<b>Консультация № 3.</b> По теме: «Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясопродуктов, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента»	2	2
	<b>Учебная практика по ПМ.02</b> <b>Виды работ:</b> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Организация рабочего места. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов. 3. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 4. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, непродолжительное хранение соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 5. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 7. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого	<b>72</b>	<b>2</b>

	<p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>8. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>9. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>10. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>11. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>12. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>13. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>14. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, а также с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания»</p>	
--	--	--

	<p><b>Производственная практика по ПМ.02</b> <span style="float: right;"><b>144</b></span></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>2. Организация рабочего места. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов.</li> <li>3. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>4. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, непродолжительное хранение соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>5. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>6. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>7. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>8. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>9. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>10. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>11. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого</li> </ol>	
--	---	--

	<p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>12. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>13. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>14. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, а также с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания»</p>		
	<p><b>Всего</b></p>	<p><b>376</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**КАБИНЕТЫ:** «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённых оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**ЛАБОРАТОРИЯ:** «Учебная кухня ресторана», оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Универсальный привод;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Кофемолка;  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Машина посудомоечная;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Требования к оснащению баз практик**

Кухня организации питания:  
Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Федеральные законы и нормативные документы**

1.ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400с. ISBN 978-5-4468-3305-4

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. – Изд. 3-е - Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 374, [1]: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-30345-0

3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018.- 332 с.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-06191-6

4. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник/- Москва: КНОРУС, 2019-198 с

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и

доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/967397>

6. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1174606>

7. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1046287>

8. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1001262>

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2018. – 680 с.: ил. ISBN 978-5-94832-436-4

#### **Дополнительные источники:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html>  
- Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9. <http://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал Гильдии шеф-поваров

10. <http://www.chefcompany.ru/> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят уроками по 90 минут с перерывами между уроками.

Организация обучения планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

ОП 07. Информационные технологии в профессиональной

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности деятельности

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, кондитер».

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и тестовый

опрос, проверочные работы, выполнение студентами презентаций и докладов по темам.

Студенты проходят обязательную учебную и производственную практики. Практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

➤ Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля. Преподаватели данного профиля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

➤ Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

- Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей,

отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>–оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>–профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>–соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>–корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>–раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>–соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа</li> </ul>	
---	---	--

<p>видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>–соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>— соответствие массы супов, соусов, горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>–точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>–адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>–соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>–соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>–аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>–соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>–гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>–гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>–соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
--	---	--

<p><b>ПК 2.8.</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> </li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

<p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК. 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> <li>- проявление интереса к обучению;</li> <li>- использование знаний на практике;</li> <li>- определение задач своего профессионального и личностного развития;</li> <li>- планирование своего обучения.</li> </ul>	

<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> <li>- формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся;</li> <li>- демонстрировать значимость профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> <li>- понимание необходимости сохранения окружающей среды;</li> <li>- организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение компьютерных навыков;</li> <li>- выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей;</li> <li>- использование ПО для решения</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания и применения финансовых терминов и определений;</li> <li>- грамотно и эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;</li> <li>- адекватность применения финансовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</li> <li>- понимание целей и содержания профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности</li> </ul>	

