

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе



И.В. Бондаренко

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**для специальности
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

СОГЛАСОВАНО:

ООО «СЧАСТЛИВОЕ ДЕТСТВО»

400005 г. Волгоград,

ул. 13-й Гвардейской, 13А, офис 6

Генеральный директор:

Р.А. Чернов

2025 г.



Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа предназначена для преподавания 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, обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик:

Кравец С.А., мастер п/о ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 8 от 04.04 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

 Л.Г. Пятова
подпись

04.04.2025
дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № от 2025 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

 Е.В. Струк
подпись

14.05.2025
дата

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>4</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	11
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>11</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>12</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>13</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	17
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>17</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>17</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	18

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	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; -
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.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
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.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
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.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление,	правила составления меню, разработки	организовывать и проводить подготовку

	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.	рецептур, составления заявок на продукты; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
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.	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	разрабатывать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	252	136
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме экзамена</i> <i>УП 02.01 в форме дифференцированного зачёта</i> <i>ПП 02.01 в форме зачёта</i> <i>ПМ 02.ЭК в форме экзамена</i>	8	-
		-
		-
		-
Всего	476	352

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	18	48	46		2	72	144
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	204	118	204	200		4		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	8							
	Всего:	476	352		246		6	72	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		48	
МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»		48	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 2. Характеристика, последовательность этапов; 3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки; 4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 1. Инструктаж на рабочем месте, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	2	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий и закусок	2	

	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	12	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними; 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос; 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	6	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	2	
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления заправочных супов, супов-пюре.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	Содержание	12	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними;	8	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01, ОК 04

хранению, подготовке к реализации горячих соусов	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос; 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	12	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	10	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 9. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01,

Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2	ОК 02 ОК 04, ОК 09
1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		204	
МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»		204	
Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Содержание	16	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента. 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. 4. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. 5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 6. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др. 7. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.	8	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,

	8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. 9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. 10. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 1. Составление технологических карт на прозрачные супы сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 2. Решение производственных задач по расчету выхода готовых прозрачных супов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами.	2	
	Практическое занятие 4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-	Содержание	12	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов - крем сложного ассортимента сложного ассортимента. 2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. 3. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. 5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 6. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. 7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. 8. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 5. Составление технологических карт для супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 6. Решение производственных задач по расчету выхода готовых супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента	2	

	Практическое занятие 8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	12	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. 2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. 3. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. 4. Современные направления в приготовлении горячих соусов.	4	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 9. Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья.	2	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 10. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2	
	Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 12. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.4. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	14	
	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.	6	

сложного ассортимента	2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. 3. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания и взбивания горячей массы, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. 5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 6. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, миксов из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шитаке жареных др. 7. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. 8. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). 9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. 10. Контроль хранения и расхода продуктов.		ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
-------------------------------------	--	--	--

	11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 13. Составление технологических карт на блюда из овощей, грибов.	2	
	Практическое занятие 14. Процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов оформление, подача.	2	
	Практическое занятие 15. Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из овощей и грибов сложного ассортимента, количества сырья.	2	
	Практическое занятие 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Содержание	18	
	1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. 2. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. 3. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. 4. Методы приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна.	8	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	5. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна., правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. 6. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. 7. 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 ХАССП). 8. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. 9. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. 10. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. 11. Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. 12. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд. 13. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. 14. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 15. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 16. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. 17. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.		
--	---	--	--

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие 17. Адаптация рецептур 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.	2	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 18. Составление технологических карт на блюда из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 19. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп.	2	
	Практическое занятие 20. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
	Практическое занятие 21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.6. Приготовление,	Содержание	18	ПК 2.1, ПК 2.5,

подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	1. Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. 2. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. 3. Методы приготовления блюд из яиц, творога сложного ассортимента. 4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. 6. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. 7. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. 8. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. 9. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи. 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. 11. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
--	--	----------	--

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие 22. Составление технологических карт на блюда из яиц, творога.	2	ПК 2.1, ПК 2.5, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 23. Составление технологических карт на блюда сыра, сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 24. Составление технологических карт на блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 25. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога.	2	
	Практическое занятие 26. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога.	2	
	Практическое занятие 27. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.7. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента.	Содержание	26	ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	1. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 2. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. 3. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. 4. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. 5. Комбинирование различных способов и современные методы 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, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 7. Методы приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д. 8. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. 9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	14	
--	---	----	--

	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие 28. Составление технологических карт на блюда из рыбы сложного ассортимента.	2	ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 29. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 30. Приготовление, подготовка к реализации горячих закусок из рыбы сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 31. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	
	Практическое занятие 32. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 33. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
	Содержание	16	

Тема 2.8. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 2. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. 3. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств 4. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья. 5. Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 6. Методы приготовления 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 7. моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. 8. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.	8	ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	

	Практическое занятие 34. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 35. Составление технологических карт на блюда из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 36. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 37 Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, количества сырья.	2	
Тема 2.9. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	Содержание	22	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. 2. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом. 3. 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. 4. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 5. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. 7. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы	12	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	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, вяление, холодное и горячее копчение, 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). 8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. 9. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. 11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие 38. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 39. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 40 Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента, количества сырья.	2	

	Практическое занятие 41. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и 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.	2	
	Практическое занятие 42. Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2	
Тема 2.10. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	26	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. 2. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. 3. 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. 4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. 5. 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	10	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. 6. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 8. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания. 9. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 11. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие 43. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 44. Подбор соусов, гарниров к блюдам мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 45. Составление технологических карт на блюда из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 46. Составление технологических карт на блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 47. Адаптация рецептур блюд 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.	2	

	Практическое занятие 48 Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, количества сырья.	2	
	Практическое занятие 49. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 50. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
Тема 2.11. Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента кухонь народов мира.	Содержание	24	
	1. Ассортимент блюд из овощей, круп, супов, блюд из рыбы, мяса, птицы кухонь народов мира. 2. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного приготовления в соответствии с заказом. 3. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств горячих блюд сложного ассортимента. 4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд, в зависимости от национальных особенностей. 5. Современные методы приготовления, 6. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. 7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. 8. Правила оформления и отпуска горячих блюд: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи..	6	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	Практическое занятие 51. Составление технологических карт на блюда, кулинарные изделия, сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 52. Составление технологических карт на кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 53. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 54. Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 55. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 56. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	Практическое занятие 57. Приготовление, оформление и отпуск овощных горячих блюд, супов кухонь народов мира	2	
	Практическое занятие 58. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 59. Подбор соусов, гарниров для реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		4	ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
1. Расчет массы сырья, полуфабриката и выхода блюд из рыбы, составление технологических карт		2	
2. Расчет массы сырья, полуфабриката и выхода блюд из мяса, составление технологических карт.		2	
Учебная практика		72	ПК 2.1,

Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
--	--	--

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	144	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
Промежуточная аттестация	8	
Всего	476	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания», «Учебная кухня ресторана, банкетный зал», оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ.02
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.02
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.02
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.02
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.02
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.02
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.02

Кабинет «Учебная кухня ресторана, банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.02
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.02
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.02
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.02
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.02
19	Универсальный электрический щит питания	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.02
20	барная стойка	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02
21	столы производственные	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02
22	весы настольные	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.02
23	разделочные доски с маркировкой ПС, МС, ОС, ОВ	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.02
24	ножи поварской тройки	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.02
25	мясорубка МИМ-82	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.02
	овощерезательная машина МР-200		Основное	Стандартное	ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
	сковороды (в ассортименте диаметр 18,22,24)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	сотейники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	СВЧ-печь	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	гастроёмкости	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4ШБ	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	кастрюли (3,8л; 10л.)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	салатники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	разносы	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	миски	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	половники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	ванны моечные 2-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	ванны моечные 3-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	весы электронные SW-05	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	холодильник Саратов-451	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.
таблица

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.
3. **ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»** – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.
6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептур блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.
8. Васюкова А. Т. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.
9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.
10. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.
11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.
12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.– Текст: непосредственный.
13. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб.заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –528 с.– Текст: непосредственный.
14. Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:Высш. шк., 2019. - 190 с.– Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

15. . Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский цент «Академия», 2018. – 176 с.– Текст: непосредственный.
16. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.
17. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебникдля СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.
18. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.:КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.

19. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.
20. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.
21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.
22. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для образоват. учреждений начальной проф. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.
23. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. - 236с.– Текст: непосредственный.
24. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.

Интернет-источники

25. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронный
26. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>, свободный– Текст: электронный
27. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Режим доступа: <https://www.mos.ru/news/item/126708073/> свободный– Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
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.	Проводит подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ результатов выполнения практических работ; - наблюдение за ходом выполнения практических работ, учебной и производственной практики; - оценка результатов выполнения практических работ; - экспертная оценка результатов выполнения практических заданий; -экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Выполняет 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.	Выполняет 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	Выполняет 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.	

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.	Выполняет 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.	Выполняет 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	Выполняет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..	Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля