

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

2-3 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.

CODIACOBANO :
npeACeAaTenb MeroAwqecKoro
fliilOY AT c. lltsttoe
O.A. ITepesep3eaa
onMC
N!! 5 OT 20.12.2024r

ПАСМОТРЕНО 110.[(0I>PEHO :
Ha 3aceAamul IleAarorwtecKoro coseTa
fliilOY AT c.)lusttoe
npOTOKOJI .N!! 13 OT 9. 12.2024r

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 215-О/Д от 23.12.24



Paapa60T'IIIH<: Tu.11ypa 0'1bcaBa'1epbepma, 11-iacmepnponeoccmee1 111ow 06y11emm
I'EflOY AT c.J(ue11oe

PeueH3eHr: oibw A11amOJ1be61 10flepeep'3e6a 3aAtecmmeeJ/b oupe1<mopa noy'le6110-HeMoou11ecKOY
3aMecmmee11boupe1<mopa no YMP

(seyrpmnrrn) pa6omeI'EIIIOY AT c.J(ueuoe
COOTBeTCTBYeT 1'pe6osaHID!M K pe3yJThT8Ta.M ocsoemm HycnOBIDIM pea.m13aUHH
OCHOBOHOH np0<fleCCHOJiaJThHOH o6pa30BaTeJII>ttOH rrrporpaMMbl OOAJ'OTOBKH
KBaJ1IKi>HI.(HpOBafilfl> X pa60'IHX H Cny)f(auJ:H X no npo<PecH:H 43.02.15

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ 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. Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

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

- 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;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

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

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

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

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

знать:

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

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

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

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

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 414 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 152 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часа;

учебная практика – 72 часов;

производственная практика – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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:

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

РАЗДЕЛА 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных	Наименования разделов	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Обучение по МДК, в час.			
общих компетенций	профессионального модуля	альной программы, час	в т.ч.		Практики		Самостоятельная работа	
			всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсая проект (работа), часов	Учебная		Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.- 2.8 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	28	24	-	-	-	-
ПК 2.1.- 2.8	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	156	132	42	20	-	-	-
ПК 2.1.- 2.8	Учебная и производственная практика	216				72	144	-
	Всего:	414	366	216	20	72	144	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	78	
	<p>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</p>		<p>Содержание</p> <p>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</p> <p>Практическая работа</p> <p>1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</p>
<p>2 Технологический цикл при отовлении 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» - юнтролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения</p>		1	
<p>Практическая работа</p>		6	
<p>2 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)</p>		3	

	3	Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи	3	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание		1	ОК 1-11 ПК 2.1-2.8
	2	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	1	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание		1	ОК 1-11 ПК 2.1-2.8
	1	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	1	
	Практическая работа		8	
	4	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
	5	Организация и виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд	2	
	6	Составление технологических карт	2	
	7	Составление актов проработки	2	
Самостоятельная подготовка обучающихся к дифференцированному зачету			4	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			4	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА				
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления заправочных супов	Содержание		9	
	1	Характеристика бульонов. Правила варки бульонов, осветление бульонов. Вариант основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных бульонов.	1	
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Щи. Ассортимент супов щи. Органолептические способы определения степени готовности и качества щей. Температура подачи. Варианты оформления подачи щей	1	
	3	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Борщи. Ассортимент борщей. Органолептические способы определения степени готовности и качества борщей. Температура подачи. Варианты оформления подачи борщей	1	

4	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Рассольники. Ассортимент рассольников. Органолептические способы определения степени готовности и качества рассольников. Температура подачи. Варианты оформления подачи рассольников	1
5	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Солянки. Ассортимент солянок. Органолептические способы определения степени готовности и качества солянки. Температура подачи. Варианты оформления подачи солянок	1
6	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы с овощами и картофельные. Ассортимент супов с овощами и картофельных. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов с овощами картофельных. Температура подачи. Варианты оформления подачи	1
7	Технология приготовления гарниров к супам с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренки запеченных; чипсов	1
8	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Ассортимент. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Температура подачи и варианты оформления подачи.	
9	Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира. Требования к безопасности хранения приготовленных заправочных супов	1
Практическая работа		16
8	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
9	Оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2
10	Расчеты сырья для приготовления супов	1
11	Организация технологического процесса приготовления бульонов	1
12	Организация технологического процесса приготовления суп «Щи»	1
13	Организация технологического процесса приготовления солянки	1
14	Организация технологического процесса приготовления супа борща	1
15	Организация технологического процесса приготовления рассольника	1
16	Организация технологического процесса приготовления супа с овощами	1
17	Организация технологического процесса приготовления картофельного супа	1
18	Организация технологического процесса приготовления супов с макаронными изделиями	1
19	Организация технологического процесса приготовления супов с домашней лапшой	1
20	Организация технологического процесса приготовления супов с крупами	1
21	Организация технологического процесса приготовления бобовых супов	1
Тема 2.2. Технологический	Содержание	2

ОК 1-11
ПК 2.1, 2.2, 2.8

процесс приготовления молочных супов	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы молочные. Ассортимент супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов молочных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов молочных, супов на кефире у различных народов мира.	1	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.2, 2.8
	2	Способы подачи супов молочных. Температура подачи. Варианты оформления при отпуске. Требования к безопасности хранения приготовленных супов молочных, предназначенных для последующего использования	1	
	Практическая работа		1	
	22	Организация технологического процесса приготовления молочных супов	1	
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов	Содержание		3	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.2, 2.8
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы пюреобразные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов пюреобразных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов пюреобразных у различных народов мира.	1	
	2	Технология приготовления гарниров к супам пюреобразным клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов. Техника порционирования кнельной массы для клецок.	1	
	3	Варианты сервировки и оформления супов пюреобразных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов пюреобразных, предназначенных для последующего использования.	1	
	Практическая работа		1	
	23	Организация технологического процесса приготовления пюреобразных супов	1	
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления прозрачных супов	Содержание		5	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.2, 2.8
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы прозрачные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов прозрачных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов прозрачных у различных народов мира.	1	
	2	Технология приготовления гарниров к супам прозрачным клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов.	2	
	3	Техника порционирования кнельной массы для клецок. Способы подачи супов прозрачных. Варианты сервировки и оформления супов прозрачных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов прозрачных, предназначенных для последующего использования	2	
	Практическая работа		2	
	24	Организация технологического процесса приготовления супы прозрачные	2	
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления холодных супов	Содержание		3	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.2, 2.8
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы холодные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов холодных.	1	
	2	Основные предпочтения и технологии приготовления супов холодных у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам холодным. Способы подачи супов холодных. Варианты сервировки и оформления супов холодны	1	
	3	Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов холодных, предназначенных для последующего использования	1	
	Практическая работа		2	

	25	Организация технологического процесса приготовления холодных супов	2	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сладких супов	Содержание		3	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.2, 2.8
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы сладкие. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов сладких.	1	
	2	Основные предпочтения и технологии приготовления супов сладких у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам сладким. Способы подачи супов сладких. Варианты сервировки и оформления супов сладких	1	
	3	Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов сладких, предназначенных для последующего использования	1	
	Практическая работа		2	
	26	Организация технологического процесса приготовления сладких супов	2	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления горячих соусов	Содержание		12	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.3, 2.8
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование.	2	
	2	Технология приготовления сложных горячих мясных соусов: Температура подачи сложных мясных горячих соусов	2	
	3	Технология приготовления сложных горячих рыбных соусов. Температура подачи сложных рыбных горячих соусов	2	
	4	Технология приготовления сложных горячих грибных, яично-масляных соусов: Температура подачи сложных грибных горячих соусов	2	
	5	Технология приготовления сложных горячих молочных, сметанных соусов: Температура подачи сложных молочных горячих соусов	2	
	6	Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления горячих соусов. Органолептические показатели степени готовности сложных горячих соусов.	2	
	Практическая работа		9	
	27	Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	1	
	28	Оформление и отпуск соусов региональной кухни, авторских, брендовых соусов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	1	
	29	Расчеты сырья для приготовления сложных горячих соусов	1	
	30	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих мясных соусов	1	
	31	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих рыбных соусов	1	

	32	Организация технологического процесса приготовления сложных грибных горячих соусов	1	
	33	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих молочных, сметанных соусов	1	
	34	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих яично-масляных соусов	1	
	35	Органолептически оценивать качество приготовления сложных горячих соусов	1	
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		10	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.4, 2.8
	1	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из вареных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	3	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.	2	
	4	Методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов. Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов. Требования к безопасности хранения сложных блюд из овощей и грибов, предназначенных для последующего использования	2	
	5	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов	2	
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание		6	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.4, 2.8
	1	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного 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.	2	
	2	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 отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса	2	
	3	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	
	Практическая работа		5	
	36	Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий, овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости,	1	

	взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	37 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	1	
	28 Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	1	
	39 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей и грибов	1	
	40 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
Тема 2.10. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из сыра в питании; Ассортимент блюд из сыра.	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.5, 2.8
	1 Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения различных видов сыров; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из сыра	1	
	2 Технология приготовления сложных блюд из сыра. Температура подачи сложных блюд из сыра.	1	
	Практическая работа	10	
	41 Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3	
	42 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	3	
	43 Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из сыра	1	
	44 Организация и технология приготовления сложных блюд из сыра. Температура подачи сложных блюд из сыра.	3	
Тема 2.11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	5	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.6, 2.8
	1 Технология приготовления сложных блюд из отварной рыбы. Технология приготовления сложных блюд из припущенной, жаренной, тушеной, запеченной, рубленой рыбы. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы. Технология приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы (котлетная и кнельная массы)	3	
	2 Температура подачи сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы.	1	
	3 Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из рыбы. Правила порционирования рыбных блюд	1	
	Практическая работа	26	
	45 Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	3	

	нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН		
	46 Творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	3	
	47 Контроля безопасности сложных блюд из рыбы	1	
	48 Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	49 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы	3	
	50 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из жареной рыбы	3	
	51 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из тушеной рыбы	3	
	52 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из запеченной рыбы	3	
	53 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из морепродуктов рыбы	2	
	54 Организация технологического процесса приготовления сложных полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы	3	
	Содержание	9	
Тема 2.12. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	1 Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.	3	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.7, 2.8
	2 Технология приготовления сложных блюд из рубленого мяса. Технология приготовления сложных блюд из мяса диких животных. Температура подачи сложных блюд из мяса	2	
	3 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для сложных блюд, предназначенной для последующего использования	2	
	4 Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса.	2	
	Практическая работа	27	
	55 Адаптация рецептов 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.	3	
	56 Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	3	
	57 Контроля безопасности сложных блюд из мяса	1	
	58 Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	2	

	59	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов	3	
	60	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов	3	
	61	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов	3	
	62	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов	3	
	63	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рубленного мяса	3	
	64	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса диких животных	3	
Тема 2.13. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы	Содержание		6	ОК 1-11 ПК 2.1, 2.7, 2.8
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Технология приготовления сложных блюд из жареной птицы, дичи и кролика. Технология приготовления сложных блюд из тушеной птицы, дичи и кролика. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы и дичи. Температура подачи сложных блюд из птицы, дичи и кролика.	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Температура подачи сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика	2	
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из птицы, дичи и кролика. Требования к безопасности хранения приготовленной птицы, дичи и кролика для сложных блюд, предназначенной для последующего использования. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы) мясных блюд	2	
	Практическая работа		3	
	66	Оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	1	
	67	Контроля безопасности сложных блюд из домашней птицы	1	
	68	Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из птицы, дичи	1	
Самостоятельная подготовка обучающихся к дифференцированному зачету			4	
ЭКЗАМЕН			6	
КУРСОВАЯ РАБОТА			20	
ВСЕГО			156	
Самостоятельная учебная работа при изучении разделов			8	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 				

<ol style="list-style-type: none"> 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 	
<p>Примерный перечень тем по курсовой работе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка и технология приготовления блюда из жареного мяса 2. Разработка и технология приготовления блюда из запеченного мяса 3. Разработка и технология приготовления блюда из тушеного мяса 4. Разработка и технология приготовления блюда из жареного мяса 5. Разработка и технология приготовления блюда из отварного мяса 6. Разработка и технология приготовления блюда из рубленого мяса 7. Разработка и технология приготовления блюда из котлетной массы (мяса) 8. Разработка и технология приготовления блюда из субпродуктов 9. Разработка и технология приготовления блюда из рыбы отварной 10. Разработка и технология приготовления блюда из рыбы припущенной 11. Разработка и технология приготовления блюда из рыбы жаренной 12. Разработка и технология приготовления блюда из рыбы запеченной 13. Разработка и технология приготовления блюда из рыбной котлетной массы 14. Разработка и технология приготовления блюда из морепродуктов 15. Разработка и технология приготовления блюда из отварной птицы и дичи 16. Разработка и технология приготовления блюда из жареной птицы и дичи 17. Разработка и технология приготовления блюда из припущенной птицы и дичи 18. Разработка и технология приготовления блюда из тушеной птицы и дичи 19. Разработка и технология приготовления блюда из вареных, припущенных овощей 20. Разработка и технология приготовления блюда из тушеных овощей 21. Разработка и технология приготовления блюда из жареных овощей 22. Разработка и технология приготовления блюда из грибов 23. Разработка и технология приготовления блюда из круп 24. Разработка и технология приготовления блюда из макаронных изделий. 25. Разработка и технология приготовления блюда из бобовых 	20
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 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. 	180

<ol style="list-style-type: none"> 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на 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 	
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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. 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 	36

<p>безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет. Технологического оснащения кулинарного производства

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска – 1шт.); информационно-коммуникативные средства (ноутбук – 1шт.); экранно-звуковые пособия (интерактивная доска– 1шт., проектор – 1 шт.)

Стенды:

- Творческие работы студентов;
- Оборудование предприятий общественного питания;
- Правила подачи блюд;
- Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок;
- Инновации в ресторации;
- Чемпионаты, конкурсы, мастер-классы

Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

Кулинария , Анфимова Н.А.

17-е изд., стер. издание 2024г.

Печатные учебные издания

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента , Самородова И. П.

4-е изд., стер. издание 2024г.

Печатные учебные издания

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы , Самородова И. П.

8-е изд., стер. издание 2024г.

Печатные учебные издания

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента , Семичева Г. П.

5-е изд., стер. издание 2024г.

Печатные учебные издания

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** является приобретение практического опыта в разработке документации и работы с ней.

При работе над курсовой работой обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Осуществление интеграции программных модулей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели: должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 1-11</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого 	
--	---	--

	<p>ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	