

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного
федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:28:39

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

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**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Хапчаева Мадина Борисовна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Директор ООО «Кавпродконтракт»,
г. Пятигорск

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Еремин С.М.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт 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. Область применения программы

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

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

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

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов 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 том числе 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего 448 часов, в том числе:

в форме практической подготовки 312 часов;
 Из них:
 на освоение МДК 268 часов, в том числе:
 самостоятельную работу обучающегося 16 часов;
 учебной ___72___ часа;
 производственной ___72___ часа.
 промежуточной аттестации – 36 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

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

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

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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	62	40	60	40	-	2	-		-
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 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	224	128	192	128	24	14		-	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Учебная практика	72	72						72	

ПК 2.4											
ПК 2.5											
ПК 2.6											
ПК 2.7											
ПК 2.8											
ПК 2.1	Производств енная практика, часов	72	72							72	
ПК 2.2											
ПК 2.3											
ПК 2.4											
ПК 2.5											
ПК 2.6											
ПК 2.7											
ПК 2.8											
Всего:		448	312	252	168		24	16	-	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		60	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		60	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	Содержание 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 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	

	1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
	2. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	
	1. Приготовление горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов	2	
	2. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
Тема 1.3 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	Содержание	2	3
	Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	
	1. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции	2	
	2. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
Тема 1.4 Органолептическая оценка	Содержание	2	3
	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода		

качества готовой горячей кулинарной продукции.	обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	4	
	1.Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	2	
	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).	2	
Тема 1.5 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1.Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2	
	2. Разработка рецептур горячих блюд.	2	
Тема 1.6 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	2	3
	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1, Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	
	2.Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	2	

Тема 1.7 . Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	Содержание	2	
	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		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
Тема 1.8 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	2.Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2	
	Содержание	2	3
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
Тема 1.9. Требования к организации рабочих мест.	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора.	2	
	2. Безопасное использование, правила ухода за ними.	2	
	Содержание	2	3
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1.Требования к организации рабочих мест.	2	

	2.Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	
Тема 1.10 Требования к организации складирования и хранения	Содержание	2	3
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1.Требования к организации складирования полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	2. Хранения неиспользованных продуктов	2	
Консультации		-	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 ПМ 2. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.		2	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента			
Промежуточная аттестация в форме зачета		-	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		224	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		224	
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление супов сложного ассортимента.		
Тема 2.2 Тема 2. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление супов: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни		
Тема 2.3. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие	Содержание	2	3
	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		

правила, последовательность приготовления, правила подачи.	продуктов.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление оттяжек для супов. Приготовление прозрачных супов		
Тема 2.4 Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам.	Содержание	2	3
	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
Тема 2.5 Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей	Содержание	2	
	Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими.		3
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	
	Приготовление супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов и овощей		
Тема 2.6 Супы региональной кухни	Содержание	2	3
	Приготовление французского лукового супа, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление французского лукового супа, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.).		
Тема 2.7 Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.	Содержание	2	3
	Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.		
Тема 2.8.	Содержание	2	3

Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление горячих соусов.		
Тема 2.9 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа.	Содержание	2	3
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Правила соусной композиции.		
Тема 2.10 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	Содержание	2	3
	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовка вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Приготовление мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.		
Тема 2.11. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих	Содержание	2	3
	Лекции <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление и правила хранения соусов.		

сложных соусов			
Тема 2.12 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	2	3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Правила обработки и подготовки нерыбного сырья. Виды изделий сложного ассортимента.		
Тема 2.13 Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	Содержание	2	3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; Приготовление масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; Приготовление соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; Приготовление соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.		
Тема 2.14 Правила оформления и отпуска соусов.	Содержание	2	3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.		
Тема 2.15 Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.	Содержание	2	3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Способы подачи соусов «особо» и «под соусом».		
Тема 2.16. Приготовление, подготовка	Содержание	2	3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		

к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Практические занятия	2	3
	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.		
Тема 2.17 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание		3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.		
Тема 2.18 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	Содержание		3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.		
Тема 2.19 Рецептуры, приготовления, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание		3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	
	Приготовление овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни		
Тема 2.20 Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд	Содержание		3
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос		

из овощей и грибов	Контрольная работа итоговая за 4 семестр		
Тема 2.21 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	2	3
	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.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		
Тема 2.22. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.	Содержание	2	3
	Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.		
Тема 2.23 Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты.	Содержание	2	3
	Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1. Приготовление изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).	2	
	2. Приготовление листов пасты для лазаньи, канелони, оладьев из дробленых круп.	2	
Тема 2.24 Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.	Содержание	2	3
	Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление лазаньи с добавлением соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам		
Тема 2.25 Правила оформления и	Содержание	2	3
	Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.		

подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий.	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		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос		
Тема 2.26 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.	2	
Тема 2.27 Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц	Содержание	2	3
	Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).		
Тема 2.28 Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.	Содержание	2	3
	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.		
Тема 2.29 Выбор посуды для	Содержание	2	3
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки		

отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания .	хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.		
Тема 2.30 Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд.	Содержание	2	3
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.		
Тема 2.31 Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста	Содержание	2	3
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.		
Тема 2.32. Контроль хранения и расхода продуктов	Содержание	2	3
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Тема 2.33. Приготовление блюд, кулинарных	Содержание	2	3
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования		

изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Приготовление блюд и закусок из рыбы.	2	
	2. Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья	2	
Тема 2.34. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	Содержание	2	3
	Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление 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		
Тема 2. 35. Рецептуры, приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы.	Содержание	2	3
	Рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3

	Приготовление рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; рыбы, тушеной в горшочке и т.д.		
Тема 2.36. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных.	Содержание	2	3
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер).		
Тема 2.37. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	2	3
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Сервировка столов для подачи изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		
Тема 2.38. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	Содержание	2	3
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3

продуктов сложного ассортимента.	Приготовление блюд и закусок из мяса		
Тема 2.39. 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	Содержание	2	3
	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой		
Тема 2.40. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов в сложного ассортимента	Содержание	2	3
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3

	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
Тема 2. 41. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов в сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.	Содержание	2	3
	Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1.Серверовка стола.	2	
	2.Способы подачи горячих блюд из мяса.	2	
Тема 2.42. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	2	3
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3

	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
Тема 2.43. Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	Содержание	2	3 3
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.	2	
	2. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	
Тема 2.44 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания	Содержание	2	3
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	2	
	2. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура	2	

	подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
Самостоятельная работа студентов Раздела 2 ПМ 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты	14		
Учебная практика Виды работ: Изучение характеристики различных видов продуктов и сырья Изучение характеристики полуфабрикатов промышленной выработки Изучение характеристики полуфабрикатов высокой степени готовности Изучение способов механической кулинарной обработки различных видов сырья Изучение способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции Изучение и освоение общих требований к предприятиям общественного питания; требований к предприятиям общественного питания различных типов и классов Изучение и освоение основных требований к метрдотелю (администратору зала) Изучение и освоение основных требований к официанту Изучение и освоение основных требований к бармену Изучение и освоение основных требований к сомелье Изучение и освоение основных требований к бариста Изучение и освоение основных требований к буфетчику Изучение и освоение основных требований к шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха Изучение и освоение основных требований к заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха Изучение и освоение основных требований к повару Изучение и освоение основных требований к кондитеру Изучение и освоение основных требований к пекарю Изучение и освоение основных требований к должностям и профессиям административного персонала Защита отчета по учебной практике	72		
Производственная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест.	72		

Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование). Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. Защита отчета по производственной практике		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.02	18	
Всего	369	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лаборатория «Учебная кухня ресторана», плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная

система «Лань» : [сайт]. —1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5 5 экз.

2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046> ЭБС

3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

Дополнительная литература:

1. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29807-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Освоению профессионального модуля предшествует обязательное изучение дисциплин: ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг

населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и 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	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; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки 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	Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

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	Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки 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	Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки 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	Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребит Организация и ведение процессов приго-товления, творческого оформления и под-готовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: — адекватный выбор основных про-дуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распо-знавание недоброкачественных продуктов; — соответствие потерь при приго-товлении горячей кулинарной

	продукции дей-ствующим нормам; – оптимальность процесса приготав-ления супов, соусов, горячих блюд, кули-нарных изделий и закусок (экономия ре-сурсов: продуктов, времени, энергетиче-ских затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецепту-ре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекват-ное заданию планирование и ведение про-цессов приготовления, творческого оформ-ления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответ-ствие процессов инструкциям, регламен-там;елей, 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	Организации и ведении процессов приготав-ления, творческого оформления и подготовки к rea-лизации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом по-требностей различных категорий потребителей, ви-дов и форм обслуживания – -актуальность, соответствие разрабо-танной, адаптированной рецептуры осо-бенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, аромати-ческих, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных Ingredi-ентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусо-вых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу по-следующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирова-ния 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;
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– 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 сы-

	рья и приготовлении горячих блюд, кули-нарных изделий, закусок; – правильность оформления акта прора-ботки новой или адаптированной рецепту-ры;	
--	---	--

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	– грамотность устного и письменного изложения своих	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	