

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Ханеня О. Ю., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории «Брянского техникума питания и торговли».

Тищенко Е.В., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	39
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	76

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид 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 соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	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, 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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и	- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара 	<p>соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования),
	<p>- организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к 	<ul style="list-style-type: none"> - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования),

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.2-2.7	<p>- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд,</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>- оценивать качество органолептическим</p>	<p>кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию 	
	<p>- организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет 	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 	
	<p>- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области; - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров 	
	<p>- разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к 	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья 	
	<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 	
Раздел модуля 3. Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь			
РК 1	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции 	<p>ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических
	<p>- контроль и ведение процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и 	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента блюд национальных кухонь 	<p>операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	<p>-организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; 	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 	
	<ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области; 	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров 	
	<ul style="list-style-type: none"> - разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья 	
	<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, 	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 380 часов

Из них на освоение МДК - 200 часа

на практики: учебную 36 часов и производственную 114 часов;

на промежуточную аттестацию 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1-2.8 ОК 01-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	34	24	10	0	-	-	-	
ПК 2.2- 2.8 ОК 01 – ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	166	42	54	30	-	-	12	
ПК2.1. -2.8 ОК 01 – ОК 11	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36				36			
ПК2.1. -2.8 ОК 01 – ОК 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144	-	
Всего:		380	66	64	30	36	144	12	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			34
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			34
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание учебного материала		12
	1.	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2
	2.	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2
	3.	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.	2
	4.	Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	2
	5.	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2
	Лабораторные работы		0
	Практические занятия		2
	1.	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
Самостоятельная работа		0	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала		6
	1.	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2
	2.	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции.	2
	3.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячих блюд, , методы контроля безопасности продуктов, Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2
	4.	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: (ГОСТ 30390-2013).Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	4
	5.	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		2
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			2
	1	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)		2
	Контрольная работа			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			0
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала			2
	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
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			4
	1	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).		2
	2	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)		2
	Контрольная работа			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			0
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение	Содержание учебного материала			2
	1.	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды оборудования и инвентаря. Требования к организации рабочих мест.	2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Лабораторные работы		0
	Практические занятия		2
	1. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции		2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
	Самостоятельная работа		0
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			166
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			166
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		22
	1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции.	2	6
	2. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни		
	3. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.		
	4. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	5. 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, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	6. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими		
	7. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи		
	Практические занятия		
1	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов		2
2	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов		2
Лабораторные работы			8

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	4
	1	Приготовление, оформление и отпуск супов.		8
	Контрольная работа			0
	Консультации			2
	1	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		2
	Самостоятельная работа			2
	1	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов		2
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2	10
	1.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.		4
	2.	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.		
	3.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.		
	4.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов		
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			4
	1	Разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)		4
	Контрольная работа			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			2
	1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций		2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2	12
	1.	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	4
	2.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос		
	Практические занятия			
	1.	Разработка ТТК для блюд и гарниров из овощей и грибов.		
	Лабораторные работы			
	Консультации			
	Контрольная работа			
	Самостоятельная работа			
1	Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание учебного материала			20
	1.	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян.	2	6
	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.		
	3.	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.		
	4.	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		
	5.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Лабораторные работы			8
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		8
	Практические занятия			4
	1	Разработка рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		4
	Консультации			0

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	4
	Контрольная работа			0
	Самостоятельная работа			2
	1	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для		2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание учебного материала			18
	1.	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.	2	4
	2.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	3.	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.		
	Лабораторные работы			6
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		6
	Практические занятия			4
	1.	Разработка рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		4
	Консультации			2
	1	Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.		2
	Контрольная работа			0
	Самостоятельная работа			2
	1	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	Содержание учебного материала			18
	1	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	2	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа		Уровень освоения	Объем часов		
1	2		3	4		
сырья сложного ассортимента	2	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.				
	3.	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.)				
	4.	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности				
	5.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП				
	Лабораторные работы					8
	1	Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья .				8
	Практические занятия					4
	1	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН				4
	Консультации					0
	Контрольная работа					0
Самостоятельная работа			0			
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2	6		
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом				
	2.	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов				
	3.	Методы приготовления сложных блюд из мяса. Правила оформления и отпуска блюд из мяса сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.				
	Лабораторные работы					8

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	4
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного		8
	Практические занятия			4
	1	Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента .		4
	Консультации			0
	Контрольная работа			0
	Самостоятельная работа			2
	1	Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы		2
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2	18
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.		4
	2.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		4
	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.	4	
	Лабораторные работы			8
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента и безопасности)		8
	Практические занятия			4
	1	Разработка рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.		2
	2	Зачетное занятие		2
	Консультации			0
Контрольная работа			0	
Самостоятельная работа			0	
Тема 3. Курсовая работа				30

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
<p>Учебная практика по разделу 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 их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур 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 			36

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
<p>Производственная практика (по профилю специальности) 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. 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 			166

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд.

- Мастерская «Поварское дело»

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плиты электрические

Плиты с индукционным нагревом

Жарочный шкаф

Фритюрница

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Машина для вакуумной упаковки

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Кофемолка

Стол с охлаждаемой поверхностью

Стол с деревянной поверхностью

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Набор инструментов для карвинга

Пиrometer

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина – «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» - Москва. «Академия» 2019

2. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина – « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - Москва. «Академия» 2020

3. Матюхина, З.П. –«Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2020.г.

4.Матюхина, З.П - «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Москва. «Академия» 2019.г.

5.И.И.Потапова «Основы калькуляции и учета» Москва « Академия» 2019

6.Усов, В.А. – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» -Москва. «Академия» 2019.г.

Дополнительная литература

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.[Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2019.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.Н.Э.ХарченкоМосква . «Академия». 2018

3. Шильман, Л. 3. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2019. – 176 с.

4. Инструкция по эксплуатации оборудования

Интернет-ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2019. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

Сайт On-line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.12.2018)

Материалы периодической печати

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, учебной кухни ресторана в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Практическая подготовка по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практической подготовке ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15

Поварское кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -методы контроля качества сырья.продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>		
	<p>Умения:</p> <p>- оценить наличие ресурсов;</p> <p>-составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>и</p>
	<p>Действия:</p> <p>-ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;</p> <p>-распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;</p> <p>-организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p> <p>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			
ПК 2.2	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - примерные нормы выхода сложных супов; - методы приготовления сложных супов, способы их комбинирования, - температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить концентрированный бульон (консоме); - варить суп-гуляш; - осветлять бульоны различными 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>методами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - смешивать и доводить до готовности ингредиенты супа; - протирать основные продукты и ингредиенты супа в пюреобразную массу; - проваривать и доводить до нужной консистенции супы-пюре; - заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом; - томить овощные супы с крупами в горшочках; - готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы; - определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества; - определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи; <p><i>-готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>- организовывать приготовление, оформление и презентацию супов сложного приготовления (ПС)</i></p>	<p>Виды работ на практике</p>	
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление супов сложного ассортимента 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
<p>ПМ 2.3</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, соусов сложного ассортимента национальных кухонь; – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента; – основные критерии оценки качества заготовок для соусов, – ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; – правила соусной композиции горячих соусов; – коррекция цветовых оттенков; – варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; – виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при приготовлении; – правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности; – правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; – основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов, соусов сложного ассортимента национальных кухонь 		
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов; - рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять органолептическими 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>способами степень готовности и качества сложных горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами; -<i>готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS) Организовывать приготовление, оформление и презентацию соусов сложного приготовления (ПС.)</i> - обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры; - эстетично упаковывать соусы для транспортирования 		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление горячих соусов сложного ассортимента; - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
ПК 2.4	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных; – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов; - варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов; - техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических; - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных; - органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов; - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и 		в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; - методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа; - требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования; - основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей: - ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>кассовых операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 		
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа: - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи; - формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей; - готовить овощные рулеты; - томить овощи в горшочке; - производить холодное и горячее копчение овощей; - готовить экзотические и редкие 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>виды овощей и грибов методом паровой конвекции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - затягивать блюда из овощей и грибов сливками; - комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов; - определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. <p><i>-готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS) Организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС.);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; - доводить до вкуса, нужной консистенции; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления: <p><i>-организовывать и проводить приготовление блюд с проростками. (ФК) Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>-организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и</i></p>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС.);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда, и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость; - вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	- разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов; -приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -хранение и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
ПК 2.5	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц; - правила их выбора с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - нормы, правила взаимозаменяемости и свежих яиц и яичного порошка; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных; - классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию; - классификацию творога по содержанию жира; - основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров; - требования к качеству различных видов сыров, творога; - правила хранения различных видов сыров и творога; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>фруктов с сыром;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам; - основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира; - особенности приготовления блюд из творога, сыра; - варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; - правила взаимозаменяемости продуктов; - актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей; - основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; - методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; методы сервировки и подачи, 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, - правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - жарить на плоской поверхности; - жарить; - фаршировать, запекать; - определять степень готовности блюд из яиц; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; <i>-проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS)</i> <i>Готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS)</i> <i>Организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС.);</i> - изменять рецептуру, выход порции блюд из творога, сыра сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, региональными особенностями; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; - жарить сыр основным способом; - взбивать измельченный сыр в сырную массу; - формовать из сырной массы шарики; - панировать и жарить во фритюре 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом - рассчитывать стоимость; - вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложных горячих блюд из яиц; - приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление горячих блюд сложной технологии из муки; - хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 2.6	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правила заполнения этикеток; блюда из рыбы, нерыбного водного 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>*</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>сырья сложного ассортимента на день;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия платежей; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, - определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - <i>готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i> 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>-организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС.);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость; - вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи, составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при прилавка/раздачи 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
ПК 2.7	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования; - варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; - правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств; - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле над огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</p> <p>-организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС.);</p> <p>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>- разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>безналичные платежи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
ПК 2.8	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд; - принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении; - особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд; - теория совместимости продуктов; 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - теория кулинарного декора; - способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда; - художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений; - особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; - принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; - потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда; - принципы создания образа блюда; - примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции). - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках; - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанный посуда, назначение; - принципы организации проработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов в программе Excel; 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе 		
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления; - использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов, технического оснащения, квалификации поваров; - определение выхода порции форме, методу и способу обслуживания; - определение соответствия оформления способу подачи; - подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать соус и гарнир к блюду; - организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; - декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда; - выбирать посуду для подачи блюда; - анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо; - изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; - рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе Excel; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов; - анализировать спрос на новые блюда; 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>- использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</p>		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; -ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные; - презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - совершенствование рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
Раздел 3. Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь			
РК 1	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь, - температурный режим и правила приготовления для разных типов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь; 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь</p>		
	<p>Умения:</p> <p>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>- изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>- определять степень готовности сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь и их вкусовые качества;</p> <p>- определять органолептическим способом правильность приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь и их готовность для подачи</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия:</p> <p>-приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

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 может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16675 Повар и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.