

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш.Булаш
Приказ № 145 от 31.08.2023 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»
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., Ивашкова А.В., Капшук-Габова Е.Р. - преподаватели спецдисциплин.

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г. Севастополь.

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол №1 от «31».08.2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Е.В.Горченева

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол №1 от «31».08.2023 г.

Старший методист

_____ Донченко Я.А

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

_____ (должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 20__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации профессионального модуля	36
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	41

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1	Осознание себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных

	организаций.
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 412

в том числе в форме практической подготовки – 284

Из них на освоение МДК – 169

в том числе самостоятельная работа – 5

курсовой проект – -

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 144 часа

Промежуточная аттестация – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура 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»

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего , час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	26	4	21		1	-	-	-	-
ПК 2.1 – 2 8 ОК 1 - 11	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления (Технология	11		11		-	-	-	-	-

	приготовления пищи).									
ПК 2.1 – 2 8 ОК 1 - 11	Раздел 2 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления (Организация производства).	15	4	10	4	1	-	-	-	-
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		158	62	86	62	4	6	-	-	-
ПК 2.1 – 2 8 ОК 1 - 11	Раздел 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	158	62	86	62	4	6	-	-	-
ПК 2.1 – 2 8 ОК 1 - 11	Учебная практика	72	72						72	
ПК 2.1 – 2 8 ОК 1 - 11	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12							12
	Всего:	412	296	107	68	5	6	-	72	156

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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»

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2			3
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.				26
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления (Технология приготовления пищи).				11
Тема 1.1.	<i>Содержание</i>			
Технологические основы производства продукции общественного питания	1	Технологические основы производства продукции общественного питания. Качество кулинарной продукции.	О-1 стр 7-11	1
	2	Формирование качества кулинарной продукции.		1
Тема 1.2.	<i>Содержание</i>			
Контроль качества кулинарной продукции	3	Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества готовой кулинарной продукции.	О-1 стр 11-15	1
	Тема 1.3.	<i>Содержание</i>		
Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи	4	Способы кулинарной обработки продуктов: – механическая обработка; – гидромеханическая обработка,	О-1 стр 15-21	1
	5	– массобменная обработка; – химическая и биохимическая обработка; – термическая обработка		1
Тема 1.4.	<i>Содержание</i>			
Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (белки)	6	Изменение белков при производстве кулинарной продукции: белков мяса; белков рыбы; молочных продуктов; белков яиц	О-1 стр 31-37	1
	7			1

Тема 1.5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (углеводы)	<i>Содержание</i>			
	8	Изменение сахаров при производстве кулинарной продукции.	О-1 стр 43-49	1
	9	Изменение крахмала при тепловой обработке		1
Тема 1.6. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (жиры)	<i>Содержание</i>			
	10	Изменение жиров при производстве кулинарной продукции.	О-1 стр 37-43	1
	11	Изменение вкуса, аромата и массы продукта		1
Раздел 2 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления (Организация производства).				14
Тема 2.1. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<i>Содержание</i>			3
	12	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	О-3 стр 92-101	1
	13			1
Тема 2.2. Правила охлаждения, замораживания	<i>Содержание</i>			
	14	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		1
Тема 2.3. Требования к организации рабочих мест	<i>Содержание</i>			7
	15	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	О-3 стр 92-101	1
	16			1
Тема 2.4.	<i>Содержание</i>			

Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	17	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	О-3 стр 92-101	1
	18			1
Тема 2.5. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	<i>Содержание</i>			
	19	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для горячей сложной кулинарной продукции	О-3 стр 38-43	1
	20			1
	21	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	О-3 стр 38-43	1
	<i>Практические занятия</i>			4
	22	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни предприятий общественного питания по приготовлению горячей кулинарной продукции.	МУ к ПЗ №1	1
	23			1
	24	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	МУ к ПЗ №2	1
	25			1
		консультация к экзамену		2
	<i>Самостоятельная работа</i>			
		Составление схемы последовательности действий, с подбором оборудования для приготовления блюд в горячем цехе.	МУ к СР №1	1
	МДК 02.02			156

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Раздел 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			156
Организация приготовления и приготовление супов сложного приготовления			28
Тема 3.1.	<i>Содержание</i>		
Приготовление протертых супов	26	Общая характеристика протертых супов. Классификация протертых супов.	О-1 стр 89-103
	27	Ассортимент, приготовление супов-пюре: - из овощей, грибов; - из круп. Требования к качеству и правила отпуска.	
Тема 3.2.	<i>Содержание</i>		
Приготовление пюреобразных супов	28	Ассортимент, приготовление супов пюре: - из мяса; - из птицы; - из дичи.	О-1 стр 89-103
	29	Ассортимент, приготовление супов пюре: - из рыбы; - из морепродуктов. Ассортимент, приготовление супов-кремов. Требования к качеству, правила отпуска.	
Тема 3.3.	<i>Содержание</i>		
Приготовление прозрачных бульонов	30	Общая характеристика прозрачных супов. Классификация прозрачных супов.	О-1 стр 103-105
	31	Приготовление мясных и куриных бульонов: - приготовление мясных оттяжек; приготовление оттяжек из белков яиц; - приготовление морковной оттяжки.	
Тема 3.4.	<i>Содержание</i>		
Приготовление прозрачных супов из рыбы и солянки рыбной	32	Приготовление рыбного бульона. Приготовление рыбной оттяжки.	О-1 стр 96-98, 105
	33	Осветление рыбного бульона. Ассортимент и приготовление ухи: - прозрачной; - ростовской. Требования к качеству, правила отпуска	
Тема 3.5.	<i>Содержание</i>		
Приготовление гарниров для прозрачных супов	34	Классификация гарниров. Приготовление гарниров: - из овощей; круп и макаронных изделий; яиц; мучные гарниры; гренки и изделия из теста.	О-1 стр 107-112
	35	Правила подачи гарниров к прозрачным супам	

Тема 3.6. Приготовление национальных супов	<i>Содержание</i>			
	36	Технология приготовления национальных супов: - приготовление и отпуск харчо;	О-1 стр 105-107	1
	37	- приготовление и отпуск чихиртмы; - приготовление и отпуск чорба с телятиной и грибами; - приготовление и отпуск супа пити; - приготовление и отпуск лагмана. Требования к качеству, особенности подачи		1
	<i>Практические занятия</i>			
	38	Приготовление прозрачных супов	МУ к ПЗ №3	1
	39			1
	40	Приготовление протертых супов	МУ к ПЗ №4	1
	41			1
	<i>Лабораторные занятия</i>			
	42	Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов (бульонов) мясных, куриных, рыбных (уха «Ростовская»).	МУ к ЛЗ №1	6
	43			
	44			
	45	Приготовление оттяжек для прозрачных супов (бульонов):	МУ к ЛЗ №2	6
	46	мясной, из белков яиц, из моркови.		
47	Приготовление, оформление, презентация и подача национальных супов: суп-харчо, суп-пити, чорба, шурпа			
48	Приготовление, оформление, презентация и подача протертых супов из овощей, грибов и круп, пюреобразных супов: из мяса,	МУ к ЛЗ №2	6	
49	птицы, дичи, рыбы и морепродуктов.			
50	Приготовление, оформление, презентация и подача супов-крем			
51	из птицы, рыбы осетровых пород, морепродуктов			
52				
53				
Организация приготовления и приготовление соусов сложного приготовления			10	
Тема 3.7. Новые направления в технологии приготовления соусов	<i>Содержание</i>			
	54	Новые подходы к подбору и рекомендации соусов. Характеристика сырья и продуктов, используемых в новых	О-1 стр 126-129	1
	55	соусах. Ассортимент и технология приготовления быстрых соусов.		1
	56	Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов пониженной		1

	57	калорийности. Современные принципы подбора и подачи соусов		1
	<i>Лабораторные занятия</i>			
	58 59 60 61 62 63	Приготовление яично-масляных соусов (Голландский) и масляных смесей. Приготовление сладких соусов на основе ягодного пюре (малибу, малиновое). Приготовление быстрых соусов на основе мясного сока.	МУ к ЛЗ №3	6
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, яиц и сыра				18
Тема 3.8.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из фаршированных овощей	64	Технология приготовления капусты фаршированной целиком. Технология приготовления тыквы фаршированной.	Д-3 стр 241-243	1
	65	Технология приготовления картофеля и помидоров фаршированных различными фаршами. Требования к качеству, правила отпуска		1
Тема 3.9.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из протертых овощных масс	66	Технология приготовления рулета картофельного. Технология приготовления мясных пудингов.	Д-3 стр 240-241	1
	67	Технология приготовления овощных суфле. Требования к качеству, правила отпуска.		1
Тема 3.10.	<i>Содержание</i>			
Приготовление сложных блюд из яиц и сыра	68	Технология приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из сыра.	О-1 стр 138-140, 140-143	1
	69	Требования к качеству, правила подачи.		1
	<i>Лабораторные занятия</i>			
	70 71 72 73 74 75	Приготовление, оформление, презентация и подача блюд: - из фаршированных овощей: капусты фаршированной целиком, картофеля и помидоров различными фаршами; - из протертых овощных масс: рулета картофельного, овощного суфле; - из яиц и сыра: яйца по-бенедиктски, сыр «саганаки»; - из грибов: шляпки фаршированные запеченные, жульен из грибов с курицей.	МУ к ЛЗ №4	6
	76	Приготовление, оформление, презентация и подача блюд:	МУ к ЛЗ №5	6

	77 78 79 80 81	- из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы				23
Тема 3.11. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	<i>Содержание</i>			
	82	Технология приготовления осетрины отварной звеньями. Технология приготовления рыбы припущенной.	О-1 стр 174-179	1
	83	Требования к качеству и правила отпуска.	Д-3 стр 264-268	1
Тема 3.12. Приготовление блюд из жареной рыбы	<i>Содержание</i>			
	84	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре порционными кусками	О-1 стр 183-190 Д-3 стр 268-270	1
	85	Технология приготовления рыбы жареной мелким куском: шашлыки; поджарка. Рыба жареная на решетке. Требования к качеству и правила отпуска..		1
Тема 3.13. Приготовление горячих сложных блюд из запеченной рыбы	<i>Содержание</i>			
	86	Технология приготовления рыбы запеченной целиком: в сметане; в соли.	О-1 стр 191-196 Д-3 стр 271-272	1
	87	Технология приготовления блюда «Солянка рыбная на сковороде». Технология приготовления рыбы запеченной по-Симферопольски. Требования к качеству, правила отпуска.		1
Тема 3.14. Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	<i>Содержание</i>			
	88	Технология приготовления горячих сложных блюд из мидий, морских гребешков, устриц;	О-1 стр 196-200 Д-3 стр 275-278	1
	89	Технология приготовления горячих сложных блюд из крабов, креветок. Требования к качеству, правила отпуска.		1
Тема 3.15. Приготовление горячих сложных блюд из	<i>Содержание</i>			
	90	Технология приготовления горячих сложных блюд из лангустов, омаров.	О-1 стр 201-203	1

морепродуктов	91	Технология приготовления горячих блюд из кальмаров и морской капусты. Требования к качеству, правила отпуска.	Д-3 стр 278-280	1
Тема 3.16. Приготовление фирменных рыбных блюд Крыма	<i>Содержание</i>			
	92	Ассортимент и особенности приготовления фирменных блюд из рыбы.	ИР	1
	93	Требования к качеству. Правила отпуска фирменных блюд.		1
	<i>Содержание</i>			
	94	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	МУ к ПЗ №5	1
	95			1
	<i>Лабораторные занятия</i>			
	96	Приготовление, оформление, презентация и подача блюд: - из отварной и припущенной рыбы (осетрина отварная с гарниром и соусом), из запеченной рыбы; - из жареной рыбы во фритюре порционными кусками – восьмеркой (кольбер), мелкими кусками – шашлыки из рыбы, поджарка из рыбы; - из рыбы жареной на решетке-гриль – стейки, порционные куски. 101 – в сметане, в соли; - солянки рыбной на сковороде; - рулетов натуральных и фаршированных из рыбы; - из морепродуктов: крабов, креветок, моллюсков, кальмаров.	МУ к ЛЗ №6	6
	97			
	98			
99				
100				
101				
<i>Самостоятельная работа</i>				
Составить таблицу ассортимента блюд из рыбы		МУ к СР №2	1	
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов				50
Тема 3.17. Приготовление горячих сложных блюд из мяса крупными кусками	<i>Содержание</i>			
	102	Технология приготовления, порционирование и отпуск блюд: - «Ростбиф с гарниром»; - «Окорок Жиго»; - Грудинка фаршированная; - Корейка жареная целиком. Требования к качеству.	О-1 стр 149-151 Д-3 стр 282-295	1
	103			1
Тема 3.18.	<i>Содержание учебного материала</i>			

Приготовление поросят молочных и ягнят целиком	104	Технология приготовления поросят молочных жареных целиком.	О-1 стр 151, 152 Д-3 стр 285	1
	105	Технология приготовления ягнят жареных. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		1
Тема 3.19.	<i>Содержание</i>			
Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	106	Технология приготовления рулета из свиной головы. Требования к качеству	О-1 стр 160-161	1
	107			1
Тема 3.20.	<i>Содержание</i>			
Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	108	Технология приготовления рулета из лопатки, говяжьей вырезки, натуральных и фаршированных.	О-1 стр 160-161	1
	109	Требования к качеству		1
Тема 3.21.	<i>Содержание</i>			
Приготовление порционных жареных блюд из говяжьей вырезки	110	Технология приготовления и способы подачи филе. Технология приготовления и способы подачи бифштекса	О-1 стр 152-156 Д-3 стр 295-297	1
	111	натурального, стейки из говядины. Технология приготовления и способы подачи лангета. Требования к качеству		1
Тема 3.22.	<i>Содержание</i>			
Приготовление порционных жареных блюд из говядины	112	Технология приготовления и способы подачи антрекота. Технология приготовления и подача ромштекса.	О-1 стр 156 Д-3 стр 297, 298	1
	113	Особенности приготовления и отпуска шашлыка по-московски. Требования к качеству.		1
Тема 3.23.	<i>Содержание</i>			
Приготовление порционных натуральных жареных блюд из туш мелкого скота	114	Технология приготовления и способы подачи эскалопа и мяса жареного с соусом эстрагон.	О-1 стр 156-157 Д-3 стр 297-298	1
	115	Технология приготовления и отпуск котлеты натуральной и шашлыка по-карски. Требования к качеству.		1
Тема 3.24.	<i>Содержание</i>			

Приготовление порционных панированных жареных блюд из туш мелкого скота	116	Технология приготовления и отпуск котлеты отбивной и шницеля натурального.	Д-3 стр 297-298	1
	117	Технология приготовления и отпуск баранины жареной во фритюре, баранины жареной в тесте кляр. Требования к качеству		1
Тема 3.26.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд жареных мелким куском	118	Ассортимент, технология приготовления и отпуск шашлыков. Технология приготовления и отпуск бефстроганов.	Д-3 стр 299	1
	119	Технология приготовления и отпуск поджарки. Требования к качеству.		1
Тема 3.27.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из тушеного мяса	120	Технология приготовления и отпуск мяса шпигованного. Технология приготовления и отпуск: мяса деликатесного; мяса тушеного в кисло-сладком соусе; мяса тушеного с черносливом.	О-1 стр 157-159 Д-3 стр 293, 300	1
	121	Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		1
Тема 3.28.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из тушеного мяса	122	Технология приготовления блюд: грудинка в соусе; бигус, азу по-татарски; жаркое по-домашнему.	О-1 стр 159 Д-3 стр 303-304	1
	123	Требования к качеству, отпуск.		1
Тема 3.29.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из запеченного мяса	124	Технология приготовления и отпуск: баранина, телятина запеченная в молочном соусе; говядина в луковом соусе;	Д-3 стр 305-307	1
	125	солянка мясная на сковороде; котлеты натуральные фаршированные запеченные в соусе. Требования к качеству		1
Тема 3.30.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из рубленого мяса	126	Технология приготовления и отпуск: биточек по-селянски; биточек по-казацки; пудинг из говядины; зразы из говядины	О-1 стр 161-162 Д-3 стр 307-309	1
	127	фаршированные рисом паровые; рулеты запеченные в ассортименте. Требования к качеству		1
Тема 3.31.	<i>Содержание</i>			

Приготовление блюд из жареных субпродуктов	128	Технология приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов: почки жареные в сухарях; язык жареный; мозги жареные; сердце жаренное во фритюре; вымя жареное; оладьи из печени	Д-3 стр 299-300	1
	129			1
Тема 3.32. Приготовление блюд из тушеных и запеченных субпродуктов	<i>Содержание</i>			
	130	Ассортимент и технология приготовления блюд из субпродуктов: почки по-русски; печень, тушенная в сметане; язык, запеченный с картофелем в соусе;- мозги запеченные в молочном соусе; почки с окороком, языком, грибами запеченные.	Д-3 стр 304-305	1
	131			1
	<i>Практические занятия</i>			
	132	Приготовление сложных горячих блюд из мяса.	МУ к ПЗ №6	1
	133			1
	<i>Лабораторные занятия</i>			
	134	Приготовление, оформление, презентация и подача натуральных жареных блюд: - крупным куском: ростбиф с гарниром, грудинка фаршированная (банкетная подача); - рулетов натуральных и фаршированных: рулет из лопатки; - жареных блюд из говяжьей вырезки: филе, бифштекс, лангет, подбор гарниров, соусов; - порционных жареных блюд из говядины: антрекот, ромштекс с гарниром. : - натуральных жареных из мелкого скота: эскалопа с гарниром, мяса жаренного с соусом эстрагон; - порционных панированных жареных блюд из тушек мелкого скота: котлета отбивная с гарниром, баранина жареная в тесте кляр;	МУ к ЛЗ №7	6
	135			
	136			
137				
138				
139				
140	Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из мяса и субпродуктов: - мелким куском: шашлык, бефстроганов, поджарка. - тушеных: мясо деликатесное, бигус; - запеченных: говядина в луковом соусе, котлеты натуральные фаршированные запечные в соусе; - из рубленного мяса: пудинг (суфле из говядины), биточки по-казацки;	МУ к ЛЗ №8	6	
141				
142				
143				
144				
145				

		- жареных блюд из субпродуктов: почки жаренные в сухарях, сердце жаренное во фритюре, оладьи из печени; - тушеных и запеченных блюд из субпродуктов: печень тушеная в сметане, мозги запеченные в молочном соусе.		
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Составить таблицу ассортимента блюд из мяса		МУ к СР №3	1
	Заполнить сравнительную таблицу		МУ к СР №4	1
Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы и пернатой дичи				27
Тема 3.33.	<i>Содержание</i>			
Приготовление горячих сложных фаршированных блюд из мякоти птицы	146	Технология приготовления и отпуск блюд фаршированных из мякоти птицы: рулеты из мякоти птицы; фаршированные куриные ножки, бедра и шейки; филе птицы фаршированное; подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-5	1
	147			1
Тема 3.34.	<i>Содержание</i>			
Приготовление фаршированных блюд из филе птицы	148	Ассортимент и технология приготовления блюд из филе птицы. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-5	1
	149			1
Тема 3.35.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из домашней птицы целыми тушками	150	Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из домашней птицы целыми тушками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству	О-1 стр 166-167 Д-3 стр 315-316	1
	151			1
Тема 3.36.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из фаршированной птицы целиком	152	Ассортимент и технология приготовления блюд из фаршированных кур, индеек. Приготовление блюд из фаршированных гусей и уток. Требования к качеству и правила отпуска.	О-1 стр 167 Д-3 стр 317	1
	153			1
Тема 3.37.	<i>Содержание</i>			
Приготовление блюд из пернатой дичи	154	Ассортимент и технология приготовления блюд из крупной и мелкой пернатой дичи.	О-1 стр 169	1

	155	Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска	Д-3 стр 315-317	1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Составить таблицу ассортимента блюд из домашней птицы		МУ к СР №5	1
	<i>Практические занятия</i>			
	156	Приготовление сложных горячих блюд из птицы	МУ к ПЗ №7	1
	157			1
	158	Приготовление сложных горячих блюд из птицы	МУ к ПЗ №8	1
	159			1
	<i>Лабораторные занятия</i>			
	160 161 162 163	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из птицы: - целыми тушками: курица с рисом и сухофруктами, утка с квашеной капустой; - рулетов из мякоти птицы, фаршированные ножки, шейки, филе птицы фаршированное соусом с грибами; - котлеты из филе птицы	МУ к ЛЗ №9	4
Тема 3.38.	<i>Содержание</i>			
Приготовление региональных блюд из овощей	164	Ассортимент технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из овощей.	ИР	1
	165	Требования к качеству		1
Тема 3.39.	<i>Содержание</i>			
Приготовление региональных блюд из мяса, птицы, теста	166	Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из мяса, птицы.	ИР	1
	167	Требования к качеству Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из теста. Требования к качеству		1
	<i>Практическое занятие</i>			
	168	Приготовление региональных блюд из мяса, птицы, теста	ИР	1
	169			1
Консультация				4
Экзамен				6
<i>Учебная практика</i>				72
<i>Виды работ</i>				

1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
2. Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
4. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
6. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
7. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
9. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
10. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Производственная практика(по профилю специальности)

144

Виды работ

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
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.).
- 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.

Демонстрационный экзамен		12
Всего		412

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебный цех по производству полуфабрикатов»;
- лаборатория «Учебный кулинарный цех»
- лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «**Учебный кулинарный цех**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Машина посудомоечная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Миксер планетарный
- Диспенсер для тарелок
- Гастрономическая машина
- Процессор кухонный
- Нитрат тестер
- Овоскоп (определитель качества яиц)
- Овощерезка
- Мясорубка
- Охлаждаемый кондитерский шкаф
- Кофемашина полуавтомат

Кофемолка
Куттер
Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весомизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Лаборатория «Учебный цех по производству полуфабрикатов» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина
Тестомесильная машина
Тестораскаточная машина
Машина посудомоечная
Аппарат упаковочный вакуумный
Миксер планетарный
Диспенсер для тарелок
Гастрономическая машина
Процессор кухонный
Нитрат тестер
Овоскоп (определитель качества яиц)
Овощерезка
Мясорубка

Охлаждаемый кондитерский шкаф
 Кофемашина полуавтомат
 Кофемолка
 Куттер
 Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
 Плита электрическая
 Пекарский шкаф
 Плиты индукционные
 Плиты инфракрасного излучения
 Поверхность жарочная
 Плита вок индукционная
 Гриль саламандра
 Печь конвекционная
 Фритюрница
 Пароконвектомат
 Кипятильник с подключением к водопроводу
 Мармит электрический для вторых блюд
 Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
 Холодильная камера
 Холодильник бытовой двухкамерный
 Витрина холодильная
 Шкаф холодильный
 Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весомизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
 Набор для карвинга

Лаборатория **«Учебный кондитерский цех»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели
 Температор для шоколада
 Миксер планетарный
 Тестораскаточная машина
 Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная
 Плита индукционная
 Пароконвектомат

Холодильное оборудование

Шкаф шоковой заморозки
 Витрина холодильная
 Аппарат упаковочный вакуумный
 Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весозмерительное оборудование

Весы электронные

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные источники

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. (текст непосредственный).
2. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – Москва: Кнорус, 2020. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
Электронный формат
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – Москва: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИРПО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»).
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов на Дону: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с.
4. Новоженев Ю.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для сред. ПТУ. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Высшая школа, 1987. – 256с.
5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – Москва. Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., Электронный формат.

Интернет-ресурсы

1. Консорциум кодекс: <https://docs.cntd.ru/> : Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов (дата обращения 31.08.2023). – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;	экзамен, экспертное наблюдение

хранение горячих соусов сложного ассортимента	<p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных</p>

	<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>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;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

	<p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов</p>

	<p>сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по</p>

	<p>безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствии</p>

	<p>виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	<p>Экзамен</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения</p>	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в	

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	профессиональной сфере	
---	------------------------	--