

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
СК – УПД - РП -2.5 -23	Рабочая программа ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено ПЦК преподавателей
 спец. дисциплин и мастеров п/о
 Протокол № _____
 « _____ » сентября 2023 г.
 _____ Л.В.Цыбденова
 подпись И.О.Фамилия

Утверждено
 Методическим советом
 ГБПОУ «ГЭТ»
 _____ С.А.Ульянова
 подпись И.О.Фамилия
 Протокол № _____
 « _____ » _____ 2023 г.

Согласовано
 Директор ООО «Встреча»
 « _____ » _____ 2023 г.
 _____ Керимова Н.И.
 подпись ф.и.о.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
**ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
 кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования и программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозерский энергетический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы	стр. 4-5
2. Структура и содержание профессионального модуля	6 - 24
3.Условия реализации программы	25 - 26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27- 30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу по профессии «Повар, кондитер» должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p><i>Иметь практический опыт:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями.
<p><i>Умения:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
<p><i>Знания:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

всего – 624 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 208 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной и производственной практики – 396 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Коды ПК и ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные и практические занятия, часов							
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	56	52	28	-	-	4
	<i>Раздел модуля 1.</i> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	56	52	28			
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	164 152	62	102 72	-	-	
	<i>Раздел модуля 2.</i> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	28	10	18			
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7,	<i>Раздел модуля 3.</i> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	24	10	14	-	-	2

9,10							
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	26	10	16	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	22	10	12	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18	8	10	-	-	2
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	34	8	26	-	-	2
	Итого МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	164 152	62	102 72			
	Всего:	230	220	134	-	-	10
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	396			216	252	-
	Консультации	8					
	Экзамен по модулю	12					
	Итого по ПМ 02:	724	220	134	216	252	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Уровень усвоения</i>
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		56	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		56	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	<p>Содержание:</p> <p>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Классификация, способов нагрев. Характеристика способов тепловой кулинарной обработки.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6	1,2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров и супов. Виды назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.,</p> <p>2. Организация хранения и отпуска супов с раздачи – прилавка, упаковки и подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению</p>	6	1,2 2 2

	бульонов, отваров, супов процессу хранения и подготовки к реализации.		
	Практические занятия:	10	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов и заправочных супов, супов-пюре, картофельных супов.		2
	2. Организация рабочего места повара по приготовлению прозрачных бульонов, холодных и сладких супов.		2
	3. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, для приготовления бульонов, заправочных супов, супов-пюре, картофельных супов.		2
	4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления прозрачных бульонов, холодных и сладких супов. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инвентаря и инструментов.		2
	5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инвентаря и инструментов, в процессе варки заправочных супов, супов-пюре.		2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	Содержание:	6	
	1. Общие сведения о соусах. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов, мучных пассировок и бульонов для соусов. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне, соусы грибные. Соусы молочные и сметанные. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2
	2. Организация приготовления соусов яичных – масляных и масляных смесей, холодных и сладких соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов с раздачи/прилавка и на вынос. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.		2

	Практические занятия		
	1. Общие правила организации рабочего места повара по приготовлению горячих соусов; бульонов для соусов, мучных пассировок.	8	2
	2. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов красных и белых на мясном и рыбном бульонах, грибных отварах. Бракераж готовых соусов.		2
	3. Организация рабочего места повара по приготовлению молочных и сметанных соусов.		2
	4. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и сладких соусов.		2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание:		
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6	2
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном, тушенном, запеченном виде, Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном, припущенном, жареном, тушенном, запеченном виде с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.		2
	Практические занятия:	10	
	1 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и припущенном виде.		2
	2 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.		2

	3 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном и запеченном виде.		2
	4.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и припущенном виде, в жареном, тушеном, запеченном виде.		2
	6. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.		2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		4	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		152	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		28	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	Содержание: 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Правила приготвление бульонов и отваров режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	Содержание: 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа,	4	2

<i>разнообразного ассортимента.</i>	качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. .Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса.		
	2.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.		2
	Лабораторные работы:		
	1.Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов щей, борщей		2
	2.Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов- солянок.		2
	3.Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с бобовыми.	10	2
	4.Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с крупами.		
6.Приготовление, оформление и отпуск х супов картофельных с макаронными изделиями.		2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	Содержание:		
	1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска	2	2
	Лабораторные работы:		

	1 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из овощей, печени, птицы; супов диетических, вегетарианских разнообразного ассортимента	4	2
	2 Приготовление, оформление и отпуск супов молочных, сладких.		2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	Содержание:		
	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности приготовления окрошек. свекольника, холодного борща. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2	2
	Лабораторные работы:		
	1. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	4	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни.		2
Раздел модуля 3.Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.		24	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	Содержание:		
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. 21	2	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для	Содержание		
	1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	6	2

<i>соусов и соусных полуфабрикатов.</i>	Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	2.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и их производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных.		2
	3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.		
	Практические занятия:	8	
	Практическое занятие 1. Приготовление красного, белого основного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных		2
	Практическое занятие 2 Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции на определенное количество порций		2
Практическое занятие 3 Расчет количества сырья для приготовления соусных п/ф, на определенное количество порций отдельных компонентов для соусов	2		
Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.		2	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	Содержание:	2	
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.		2
Тема 3.5.	Содержание:	2	

Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов горячих, соусов сладких, десертных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных региональных, вегетарианских). Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования		2
	Лабораторные работы 1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных.	6	2
	Лабораторные работы 2.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на сливках		2
	Лабораторные работы 3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных региональных, вегетарианских). Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования		2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3: 1.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2	
Раздел модуля 4.Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		26	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание:	6	
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа. Соответствие качества и количества технологическим требованиям к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор сырья для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.		2
	2.Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.		2
	3.Методы приготовления овощей: тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы		2

	<p>приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления</p>		
	Лабораторные работы:	10	
	Лабораторная работа.1 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.		2
	Лабораторная работа.2 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.		2
	Лабораторная работа.3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. 38		2
	Лабораторная работа.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из фаршированных овощей и грибов		2
	Лабораторная работа. 5 Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска блюд из овощей и грибов, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		2
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	Содержание:	4	
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Ассортимент, значение в питании и приготовление блюд и гарниров из бобовых. Подбор соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	2.Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Подбор соусов. Ассортимент, значение в питании и приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и		2

	<p>гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	<p>Лабораторные работы:</p>		
	<p>Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп. Приготовление, оформление и отпуск каш.</p>	6	2
	<p>Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.</p>		2
	<p>Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</p>		2
<p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>			22
<p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</p>	<p>Содержание:</p>	6	
	<p>1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p>		2
	<p>2. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		2

	<p>3. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>		2
	Практические занятия		
	Практическое занятие.1 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц с учетом взаимозаменяемости продуктов.	6	2
	Практическое занятие.2 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.		2
	Практическое занятие.3 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов.		2
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	Содержание:		
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	4	2
	2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2
	Лабораторные работы:	6	

	<i>Лабораторная работа.1</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц..54		2
	<i>Лабораторная работа.2.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога..		2
	<i>Лабораторная работа.3.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.		2
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		18	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание:	4	
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		2
	2.Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд.		2
Тема 6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы, рыбных продуктов.	Содержание:	2	
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Методы приготовления блюд из рыбы: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных, тушеных, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора		2

	соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания		
	2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных, тушеных. запеченных.Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	2	2
	Лабораторные работы:		
	Лабораторная работа. 1 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы.		2
	Лабораторная работа. 2 Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.		2
	Лабораторная работа. 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд жареной из рыбы.	10	2
	Лабораторная работа. 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы, нерыбного водного сырья		2
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из натуральной и котлетной рыбных масс.		2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	2	
	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	34	

Тема 7.1Классификация, ассортимент блюд из мяса мясных продуктов, мяса птицы и кролика	Содержание	2	
	1.Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		2
Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса мясных продуктов, мяса птицы и кролика	Содержание:	4	
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)..Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных, тушеных, запеченных. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.		2
	2.. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2
	Лабораторные работы:	18	
	Лабораторное занятие. 1.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде.		2

	<i>Лабораторное занятие. 2.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в припущенном виде.		2
	<i>Лабораторное занятие.3.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в жареном виде.		2
	<i>Лабораторное занятие.4.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушенном виде ⁷²		2
	<i>Лабораторное занятие.5</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в запеченном виде		2
	<i>Лабораторное занятие.6</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в фаршированном виде.		2
	<i>Лабораторное занятие.7</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясной натуральной и мясной котлетной масс.		2
	<i>Лабораторное занятие.8</i> Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса и мясопродуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа		2
	<i>Лабораторное занятие.9</i> Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа		2
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание:	2	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных основным способом и на пару, припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира		2

<p>с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>		
<p>Лабораторные работы:</p>		
<p>1.Лабораторное занятие. 1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в отварном виде.</p>	8	2
<p>2.Лабораторное занятие.2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролик в жареном виде.</p>		2
<p>3.Лабораторное занятие.3 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в запеченном виде.</p>		2
<p>4.Лабораторное занятие. 4 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика фаршированных.</p>		2
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздел Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p>	2	
<p>Итого теории</p>	230	
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	216	

сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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).

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.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	252	
<p><i>Консультации</i></p>	18	
<p><i>Экзамен по модулю</i></p>	8	
<p>Всего</p>	724	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п.6.2.1. Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015г.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013г.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 400 с.
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013г. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016г. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015г. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016г. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014г. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014г. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013г. – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013г. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012г. – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013г. – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования /И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. – 432 с.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Кулинария, Анфимова Н.А. (11-е изд., в электронном формате) 2016г. <http://academia-moscow.ru/reader/?id=227218>

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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и</p>

	<p>средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; • соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; • оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, 	

<p>соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого 	
---	---	--

<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; • эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос. 	
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 04 Работать в</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	

<p>коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования профессиональной деятельности. 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии. 	
<p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. 	
<p>ОК. 10 Пользоваться</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные 	

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none">• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;• точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);• правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
---	---	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024