

Тамбовское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения - ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования- 3 года 10 мес.

Профиль получаемого средне специального образования естественнонаучный

Форма аттестации: МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к  
реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

- экзамен - в 4 семестре

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок- экзамен в 6 семестре;

УП.02. дифференцированный зачет в 4 и 6 семестре; ПП.02.- дифференцированный зачет  
в 6 семестре; квалификационный экзамен – в 6 семестре.

Рассмотрена и одобрена предметно-цикловой комиссией Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г. Председатель _____	Утверждаю зам директора по УПР _____ Загородникова Н.И. « ____ » _____ 20 ____ г.
--	---

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок основной образовательной программы среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчик: Капралова Т.И –преподаватель специальных дисциплин  
 Рыбкина С.А. -

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

МП

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>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;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,</p> <p>подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
знания	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);

	<p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 570

Из них на освоение МДК -168

на практики учебную 144\_ и производственную 240

самостоятельная работа 18

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b> <b>Раздел модуля 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	3	3	1			1	
ПК 2.1.2.2, ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	12	12	10			1	
ПК 2.1.-2.4 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	6	6	3			1	

	реализации горячих соусов						
<i>ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	11	11	8			1
	<b>Итого ПМ2.1</b>	<b>104</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>4</b>
<i>ПК 2.2 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b> <b>Раздел модуля 2.1</b> Приготовление, и подготовка к реализации бульонов, отваров	2	2	1			1
<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 2.2</b> Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	18	18	12			4
<i>ПК 2.1., 2.4 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 2.3</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих соусов разнообразного ассортимента	17	17	12			2
	<b>Раздел модуля 2.4</b> Приготовление и	99	99	69			7



	подготовка к реализации горячих блюд и гарниров, кулинарных изделий, горячих закусок <i>в том числе</i>						
<b>ПК 2.1, 2.5 ОК 1-7, 9,10</b>	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	10	10	7			
<b>ПК 2.1, 2.5, 2.4 ОК 1-7, 9,10</b>	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	8	8	6			
<b>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10</b>	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента	9	9	6			
<b>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10</b>	Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки разнообразного ассортимента	7	7	6			
<b>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7,</b>	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	23	23	16			

9,10	разнообразного ассортимента.						
<b>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b>	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента	29	29	21			
<b>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b>	Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	12	12	7			
	Контрольная работа		1				
	<b>итого ПМ 2.2</b>	<b>448</b>	<b>136</b>	<b>94</b>	<b>108</b>	<b>204</b>	<b>14</b>
	Учебная и производственная практика						-
	<b>Всего ПМ 2:</b>	<b>570</b>	<b>168</b>	<b>116</b>	<b>144</b>	<b>240</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<i>Раздел модуля 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</i>		32	

закусок			
<b>МДК. 02.01.</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
	1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования (мармиты для 1 и 2 блюд) в процессе хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.(электроплиты , в т. ч. индукционные), пищеварочные котлыКЭП-100 (а) и КПЭМ-160, МП 800, АПЭСМ 2.	1	2
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос . Формы реализации готовой продукции: отпуск через официантов, самообслуживание, отпуск комплексных обедов, реализация через буфеты и магазины кулинарии. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров	1	
<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению	1		

	заправочных супов		
	<i>Практическое занятие 4.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению пюреобразных супов	1	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению диетических супов	1	
	<i>Практическое занятие 6.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации МП 800	1	
	<i>Практическое занятие 7.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации индукционных плит.	1	
	<i>Практическое занятие 8.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации КЭП -100	1	
	<i>Практическое занятие 9.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации КПЭМ-160	1	
	<i>Практическое занятие 10.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации секционно –модулированных плит	1	
	<i>Практическое занятие 11.</i> Тренинг по подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых супов	1	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. ( СЭСМ-0,2, ЭП-4ЖШ)	1	2
	2.Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. ( раздаточные тепловые стойки)	1	2
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>3</b>	
	<i>Практическое занятие 12.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	1	
	<i>Практическое занятие 13.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации СРТЭСМ(раздаточные тепловые стойки)	1	
	<i>Практическое занятие 14.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации просеивателя	1	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>11</b>	

<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых 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. (Пароконвектоматы , гриль , пастакукеры, электрогрили, электрофритюрницы)	1	2
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. (линии самообслуживания.). Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	2
	<b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>	8	
	<b><i>Практическое занятие 15.</i></b> Отработка практических навыков по организации рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1	
	<b><i>Практическое занятие 16.</i></b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд и закусок.	1	
	<b><i>Практическое занятие 17</i></b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электросковороды	1	
	<b><i>Практическое занятие 18.</i></b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования : пастакукера	1	
	<b><i>Практическое занятие 19.</i></b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата	1	
	<b><i>Практическое занятие 20</i></b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа	1	
	<b><i>Практическое занятие 21</i></b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы	1	
	<b><i>Практическое занятие 22</i></b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрогрилей.	1	
<b><i>Итоговое занятие</i></b>	1	2	

<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b>          тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>4</b>	
<b>Раздел модуля 2. 2</b>			
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>534</b>	
<b>Тема 2.1 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации, бульонов, отваров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании бульонов, отваров.	<b>1</b>	<b>2</b>
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. ( Бульоны мясокостные, костные, рыбные, из птицы, концентрированные, отвары грибные, фруктовые)		
	3. 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		
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			

	<b>Практические занятия.</b>		
	<b>Практические занятия 1.</b> Составление технологических схем приготовления бульонов и отваров.	1	
<b>Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<b>1. Заправочные супы:</b> особенности, общие правила варки. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров, виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий, последовательность закладки продуктов. <b>Щи, борщи, рассольники:</b> сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия хранения и реализации. Бракераж готовых блюд.	1	2
	<b>2. Супы картофельные</b> с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, условия хранения и реализации. Бракераж готовых блюд.	1	2
	<b>3. Супы-пюре:</b> характеристика и ассортимент. Общие приёмы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления, требования к качеству, условия хранения и реализации. Бракераж готовых блюд.	1	
	<b>4. Молочные супы:</b> ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Бракераж готовых блюд.	1	2
	<b>5. Холодные и сладкие супы:</b> ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Бракераж готовых блюд.	1	2
	<b>6. Диетические, вегетарианские, региональные супы:</b> ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Бракераж готовых блюд. Методы и варианты оформления супов.	1	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет количества продуктов для приготовления супов с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление технологических схем приготовления супов.	1	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление заправочных супов.	5	
<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление пюреобразных, холодных, диетических супов.	5		
<b>Тема 2.3 Процессы</b>	<b>Содержание</b>	<b>17</b>	

<i>приготовления , подготовки к реализации и презентации холодных и горячих соусов .</i>	1.Классификация, ассортимент, значение в питании соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: разновидности бульонов, пассеровок, пассерование овощей, томата, наполнителей для соуса).	1	2
	2.Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов и их производных. Бракераж готовых соусов	1	2
	3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов и их производных. ( яично-маслянные, соус майонез, пасты, масляные смеси, заправки, маринады) Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов. Бракераж готовых соусов.	1	2
	4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения и реализации соусов на основе концентратов промышленного производства.	1	2
	6.Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Методы и варианты оформления основных соусов. Условия хранения и реализации. Бракераж готовых соусов.	1	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 4</b> .Расчет количества продуктов для приготовления соусов с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	<b>Практическое занятие 5</b> .Определение потерь сырья при приготовлении соусов при механической кулинарной и тепловой обработке. Расчет количества порций.	1	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление красного и белого соуса и их производных	5	
<b>Лабораторная работа4.</b> Приготовление яично-маслянного соуса, производных сметанного, молочного соуса.	5		
<i>Тема 2.4 Процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок</i>	<b>Содержание</b>	<b>99</b>	
	<b>1. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>10</b>	2
	<b>1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Подготовка к использованию пряностей, приправ для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов .Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	1	
<b>2.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей, требования к качеству, условия и сроки	1	2	



хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Подбор, подготовка пряностей и приправ для овощных блюд.		
3. Приготовление блюд из грибов: тушеные, запеченные, жареные. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила охлаждения, замораживания, разогрева. Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	2
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	7	
<b>Практическое занятие 6</b> .Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	1	
<b>Практическое занятие 7</b> . Определение потерь сырья при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов при механической кулинарной и тепловой обработке. Расчет количества порций	1	
<b>Лабораторное занятие 5</b> . Приготовление блюд из овощей	5	
<b>Содержание</b>	8	
<b>2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>		2
Правила варки каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Ассортимент блюд. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила охлаждения, замораживания, разогрева горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.	1	
Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Ассортимент блюд из макаронных изделий : макаронны отварные, запеченные, с сыром, овощами, томатом, макаронник, лапшевник. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов . Правила охлаждения, замораживания, разогрева горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	1	2
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	
<b>Практическое занятие 8</b> . Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
<b>Лабораторное занятие 6</b> . Приготовление блюд из круп и бобовых и макаронных изделий .	5	

<i>Содержание</i>	9	
<b>3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра</b>		2
Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
Ассортимент и приготовление горячих блюд из сыра. (сырные вонтоны, макароны с сыром, драники с сыром, запеченный картофель с сыром, запеченный красный перец с сыром) Требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления.	1	2
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	
<b>Практическое занятие 9.</b> Определение потерь сырья при приготовлении блюд и гарниров из яиц, творога, сыра при механической кулинарной и тепловой обработке. Расчет количества порций	1	
<b>Лабораторное занятие 7.</b> Приготовление блюд из яиц, творога, сыра.	5	
<i>Содержание</i>	7	
<b>4. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из муки</b>		2
Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление фаршей. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1	
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	
<b>Практическое занятие 10.</b> Составление технологических схем приготовления блюд из муки	1	
<b>Лабораторное занятие 8.</b> Приготовление блюд из муки.	5	
<i>Содержание</i>	23	
<b>5. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	1	2
Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 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)		
Приготовление блюд из рыбы : отварные (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	2
Приготовление блюд из рыбы : жареных основным способом , грилье, на вертеле, во фритюре : фри, с зеленым маслом, в тесте. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	2
Приготовление блюд из рыбы : тушеные блюда( в молоке, в томате с овощами). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	2
Приготовление блюд из рыбы: запеченные блюда (по-русски, в сметанном соусе, с помидорами, под молочным соусом). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Методы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы.	1	2
Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: кальмары в соусе, запеченные креветки, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	2
Требования к качеству и безопасности хранения основных рыбных блюд.	1	2
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	16	
<b>Практическое занятие.11.</b> Составление технологических карт приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	
<b>Практическое занятие12..</b> Документальное оформление бракеража готовых блюд.	1	
<b>Практическое занятие13</b> Определение потерь при обработке рыбы.	1	
<b>Практическое занятие 14</b> Составление технологических схем приготовления блюд.	1	
<b>Лабораторное занятие 9.</b> Приготовление блюд из рыбы.	6	
<b>Лабораторное занятие 10.</b> Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6	
<b>Содержание</b>	29	
<b>6. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из мяса, мясных продуктов</b>	1	2

	<p>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>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). Правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.</p>		
	<p>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, техника порционирования. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов</p>	1	2
	<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных крупным куском, порционными и мелкими кусками. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования. Хранение готовых блюд из жареного мяса, мясных продуктов</p>	1	2
	<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде: жаркое по домашнему, рагу, азу, плов, гуляш, говядина в кисло-сладком соусе. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования. Хранение готовых блюд из тушеного мяса, мясных продуктов</p>	1	2
	<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде : запеканка с мясом, макаронник, солянка сборная , голубцы, котлеты натуральные запеченные в соусе. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	1	
	<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов из котлетной и кнельной массы: зразы, котлеты, тефтели, биточки, суфле, кнели, пудинг из говядины . Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования.</p>	1	
	<p>Приготовление блюд из субпродуктов: печень по-строгановски, сердце в соусе, почки по-русски. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования.</p>	1	
	<p>Приготовление блюд из мяса диких животных : кролик в соусе, жаркое из мяса диких животных, заяц в сметане, рагу из кролика. Органолептические способы определения</p>	1	

степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования.		
<b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>	<i>21</i>	
<b><i>Практическое занятие15.</i></b> Документальное оформление бракеража блюд из мяса, мясных продуктов.	<i>1</i>	
<b><i>Практическое занятие16.</i></b> Расчет потерь при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов.		
<b><i>Практическое занятие17.</i></b> Составление технологических схем приготовления блюд из мяса, мясных продуктов.		
<b><i>Лабораторная работа 11.</i></b> Приготовление блюд из отварного, жареного мяса.	<i>6</i>	
<b><i>Лабораторная работа12</i></b> Приготовление блюд из , тушеного ,запеченного мяса.	<i>6</i>	
<b><i>Лабораторная работа13</i></b> Приготовление блюд из котлетной массы, субпродуктов.	<i>6</i>	
<b><i>Содержание</i></b>	<i>12</i>	
<b><i>7. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i></b>	<i>1</i>	<i>2</i>
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) Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварные (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования.	<i>1</i>	<i>2</i>
Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика в жареном виде: ассортимент котлет из филе птицы, кролик на вертеле, птица во фритюре, кролик по-любительски. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования.	<i>1</i>	
Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика в запеченном виде : птица под паровым соусом, котлеты из филе под соусом . Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу,	<i>1</i>	

	цветовой гамме, форме. Техника порционирования.		
	Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы из птицы, кролика: котлеты , биточки из кур рубленые, зразы, кнели , суфле из кур. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования.	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	7	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Изменения массы готовых блюд из птицы, дичи, кролика (% , г) после тепловой обработки.	1	
	<b>Практическое занятие19.</b> Оценка качество блюд из дичи, кролика по органолептическим показателям. Документальное оформление бракеража готовых блюд	1	
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление блюд из птицы.	5	
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	14	
	<b>Учебная практика ПМ 02</b> <b>Виды работ:</b> 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с	144	

<p>требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. 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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при</p>		
--	--	--

<p>отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. 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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами.</p>		
<p><b><i>Производственная практика ПМ 02</i></b>  <b><i>Виды работ:</i></b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. 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>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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><b>240</b></p>	



10. 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.		
<i><b>Всего</b></i>	<i><b>570</b></i>	

### 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. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **а. 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, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 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, 2014.- 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, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 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», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 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», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. 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», 2015. – 432 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. 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
6. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>- <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и</li> </ul>	

<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых</li> </ul>	
---	---	--

	полуфабрикатов для отпуска на вынос	
<b>ОК.01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<b>ОК.02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<b>ОК.03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	- заданий экзамена по модулю;
<b>ОК.04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и



коллегами, руководством, клиентами		<i>производственной практикам</i>
<b>ОК. 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	