

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 32 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 36 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 |
| ЛР 14 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПООП.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 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 студент должен:

| | |
|---------------------------------|--|
| <p>Иметь практический опыт:</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; - ведении расчетов с потребителями. |
| <p>Уметь:</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>Знания:</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; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки; - инновационные способы тепловой кулинарной обработки; - расчет массы выхода готовых изделий и массы брутто при тепловой кулинарной обработке продуктов; - инновационную технологию по приготовлению и хранению продукции Cook&Chill; - классификацию степени готовности мяса по английской и французской терминологии; - санитарные требования к личной гигиене повара при работе в горячем цеху; - инновационное оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - применение индукционных плит, пароконвекционных печей, печей низкой температуры, Стефан-гриля, вакуумного оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, установки вакуумного маринования Cookvak и оборудования для технологии Sous-vide; - расчет количества продуктов для приготовления заправочных супов, супов-пюре, холодных супов; - ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения прозрачных супов; - новые направления в технологии соусов; - современное применение соусов. Дизайн, подача, декор соусов; - расчет количества продуктов для приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках, горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов; - изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы и нерыбного водного сырья, мясопродуктов; - приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов из полуфабрикатов; - расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп и бобовых и макаронных изделий; - приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбной котлетной массы, из рубленного мяса, из субпродуктов, из котлетной массы и субпродуктов из птицы. |
|--|---|

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **640 часов**

в том числе в форме практической подготовки **510 часов**

Из них на освоение МДК **202 часа на освоение МДК.02.01 – 42 ч (10 ч. вариатив);**
МДК.02.02 – 160 ч (20 ч. вариатив)

в том числе самостоятельная работа **4 часа**

практики, в том числе учебная **180 часов.**

производственная **252 часа.**

Промежуточная аттестация 12 часов.

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. | | | | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | | | | | | | |
| ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10 | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 42 | 40 | 16 | - | - | 2 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 28 | 29 | 12 | - | - | 1 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 13 | 15 | 2 | - | - | |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, | Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых | 30 | 29 | 16 | - | - | |

| | | | | | | | |
|---|--|------------|------------|-----------|------------|------------|----------|
| 9,10 | и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | | | | |
| 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 | 12 | 12 | 6 | - | - | |
| 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 | 24 | 22 | 14 | - | - | 1 |
| 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 | 41 | 39 | 12 | - | - | |
| ПК 2.1- 2.8 | <i>Учебная и производственная практика</i> | 432 | | | 180 | 252 | - |
| ПК 2.1- 2.8 | <i>Консультации</i> | 6 | | | | | |
| ПК 2.1- 2.8 | <i>Промежуточная аттестация</i> | 12 | | | | | |
| | Всего: | 640 | 188 | 78 | 180 | 252 | 4 |

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах | Уровень освоения |
|---|---|---------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | 42 | |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 42 | |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание учебного материала | 8/2 | |
| | 1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. | 1 | 2 |
| | 2 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. | 1 | 2 |
| | 3 <i>Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.</i> | 1 | 2 |
| | 4 <i>Инновационные способы тепловой кулинарной обработки. Аль денте, современные технологии тушения, де глазирование, фламбирование, барбекю.</i> | 1 | 2 |
| | 5 <i>Расчет массы выхода готовых изделий при тепловой кулинарной обработке продуктов.</i> | 1 | 2 |
| | 6 <i>Расчет массы брутто при тепловой кулинарной обработке продуктов.</i> | 1 | 2 |
| | 7 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 1 | 2 |
| | 8 <i>Инновационная технология по приготовлению и хранению продукции Cook&Chill.</i> | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|--|--|-----------|---|
| | 1 | Самостоятельная работа № 1: Составление таблицы «Классификация степени готовности мяса по английской и французской терминологии». | 1 | |
| | 2 | Самостоятельная работа № 2: Составление инструкционно-технологической карты по правилам использования приправ, пряностей и подбору пряных букетов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | 1 | |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Содержание учебного материала | | 11 | |
| | 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. | 1 | 2 |
| | 3 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. | 1 | 2 |
| | 4 | <i>Санитарные требования к личной гигиене повара при работе в горячем цеху.</i> | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 6 | 2 |
| | 1 | Практическое занятие № 1: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов. | 1 | |
| | 2 | Практическое занятие № 2: Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре. | 1 | |
| | 3 | Практическое занятие № 3: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов. | 1 | |
| | 4 | Практическое занятие № 4: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов. | 1 | |
| | 5 | Практическое занятие № 5: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров. | 1 | |
| 6 | Практическое занятие № 6: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов. | 1 | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|-----------|----------|
| | 1 | Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. | 1 | |
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | 1 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. | 1 | 2 |
| | 2 | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 | 2 |
| | 3 | Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. | 1 | 2 |
| | 4 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 4 | 2 |
| | 7 | Практическое занятие № 7: Организация рабочего места повара по приготовлению соусов на муке, яично-масляных соусов. | 1 | |
| | 8 | Практическое занятие № 8: Организация рабочего места повара по приготовлению десертных, вегетарианских соусов. | 1 | |
| | 9 | Практическое занятие № 9: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов на муке, яично-масляных соусов. | 1 | |
| | 10 | Практическое занятие № 10: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертных, вегетарианских соусов. | 1 | |
| Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к | Содержание учебного материала | | 12 | |
| | 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. | 1 | 2 |
| | 2 | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 | 2 |

| | | | | | |
|--|---|---|-----------|----------|---|
| реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 3 | Инновационное оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Применение индукционных плит, пароконвекционных печей, печей низкой температуры, Стефан-гриля. | 1 | 2 | |
| | 4 | Применение вакуумного оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Применение установки вакуумного маринования Cookvak и оборудования для технологии Sous-vide. | 1 | 2 | |
| | 5 | Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. | 1 | 2 | |
| | 6 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. | 1 | 2 | |
| | Практические занятия | | | 6 | 2 |
| | 11 | Практическое занятие № 11: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде. | 1 | | |
| | 12 | Практическое занятие № 12: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. | 1 | | |
| | 13 | Практическое занятие № 13: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде. | 1 | | |
| | 14 | Практическое занятие № 14: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. | 1 | | |
| | 15 | Практическое занятие № 15: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа. | 1 | | |
| 16 | Практическое занятие № 16: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей. | 1 | | | |
| Дифференцированный зачет | | | 1 | | |
| Всего: | | | 42 | | |

| | | | |
|---|--------------------------------------|--|----------|
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 160 | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | 28 | |
| Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | Содержание учебного материала | | 2 |
| | 1 | Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. | 1 |
| | 2 | Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. 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. | 1 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Содержание учебного материала | | 9 |
| | 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, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. | 1 |
| | 2 | Правила и режимы варки заправочных супов, последовательность выполнения технологических операций. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, щей, борщей, рассольников, солянок. | 1 |
| | 3 | <i>Расчет количества продуктов для приготовления щей, борщей, рассольников, солянок.</i> | 1 |
| | 4 | <i>Расчет количества продуктов для приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</i> | 1 |

| | | | | |
|---|---|--|-------------|---|
| | 5 | 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. | 1 | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1 | Лабораторная работа № 1: Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. | 1 | |
| | 2 | Лабораторная работа № 2: Приготовление, оформление и отпуск рассольников. | 1 | |
| | 3 | Лабораторная работа № 3: Приготовление, оформление и отпуск солянок. | 1 | |
| | 4 | Лабораторная работа № 4: Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. | 1 | |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Содержание учебного материала | | 10/1 | |
| | 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. | 1 | 2 |
| | 2 | <i>Расчет количества продуктов для приготовления супов-пюре.</i> | 1 | 2 |
| | 3 | Молочные и сладкие супы. Диетические, вегетарианские супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | 4 | <i>Прозрачные супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</i> | 1 | 2 |
| | 1 | Самостоятельная работа № 1: Подготовить сообщение по теме: «Современные правила охлаждения и хранения бульонов, отваров» | 1 | 2 |
| | 5 | Правила оформления и отпуска супов. Техника порционирования, варианты оформления. 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 на вынос. | 1 | 2 |
| | Лабораторные работы: | | 4 | |
| | 5 | Лабораторная работа № 5: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из овощей. | 1 | |
| | 6 | Лабораторная работа № 6: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из круп. | 1 | |
| 7 | Лабораторная работа № 7: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из бобовых. | 1 | | |
| 8 | Лабораторная работа № 8: Приготовление, оформление и отпуск супа-пюре из мясных | 1 | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|-----------|---|
| | | продуктов. | | |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | Содержание учебного материала | | 7 | |
| | 1 | Холодные супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. 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. | 1 | 2 |
| | 2 | <i>Расчет количества продуктов для приготовления холодных супов.</i> | 1 | 2 |
| | 3 | Супы региональной кухни. Рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов региональной кухни. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. | 1 | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 9 | Лабораторная работа № 9: Приготовление, оформление и отпуск крошки мясной. | 1 | |
| | 10 | Лабораторная работа № 10: Приготовление, оформление и отпуск крошки овощной. | 1 | |
| | 11 | Лабораторная работа № 11: Приготовление, оформление и отпуск борща холодного. | 1 | |
| | 12 | Лабораторная работа № 12: Приготовление, оформление и отпуск свекольника. | 1 | |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | | | 13 | |
| Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. | 1 | 2 |
| | 2 | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. | 1 | 2 |
| Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление | Содержание учебного материала | | 7 | |
| | 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 | 1 | 2 |

| | | | | |
|--|---|---|----------|---|
| отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | | методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. | | |
| | 2 | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | 1 | 2 |
| | 3 | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных, соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных. 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. | 1 | 2 |
| | 4 | <i>Новые направления в технологии соусов.</i> | 1 | 2 |
| | 5 | <i>Современное применение соусов. Дизайн, подача, декор соусов.</i> | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 17 | Практическое занятие № 17: Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции: соуса красного основного и его производных. | 1 | |
| 18 | Практическое занятие № 18: Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции: соусабелого основного и его производных. | 1 | | |
| Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | Содержание учебного материала | | 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. | 1 | 2 |
| | 2 | <i>Расчет количества продуктов для приготовлениясоусов яично-масляных, соусов на сливках.</i> | 1 | 2 |
| Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. | 1 | 2 |
| | 2 | <i>Расчет количества продуктов для приготовлениягорячих соусов сладких (десертных),</i> | 1 | 2 |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|-----------|---|
| диетических соусов | | региональных, вегетарианских, диетических соусов. | | |
| Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | 30 | |
| Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Содержание учебного материала | | 18 | |
| | 1 | <i>Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.</i> | 1 | 2 |
| | 2 | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. 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, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. | 1 | 2 |
| | 3 | Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. | 1 | 2 |
| | 4 | <i>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов из полуфабрикатов.</i> | 1 | 2 |
| | 5 | <i>Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</i> | 1 | 2 |
| | 6 | Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. | 1 | 2 |
| | Лабораторные работы | | 12 | |
| | 13 | Лабораторная работа № 13: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (картофель отварной, картофельное пюре). | 1 | |
| | 14 | Лабораторная работа № 14: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (картофель в молоке (картофель | 1 | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|---|
| | | метродотель), зеленый горошек отварной). | | |
| | 15 | Лабораторная работа № 15: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе). | 1 | |
| | 16 | Лабораторная работа № 16: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе). | 1 | |
| | 17 | Лабораторная работа № 17: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (капуста тушеная, картофель, тушенный с луком и помидорами). | 1 | |
| | 18 | Лабораторная работа № 18: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (рагу из овощей, свекла тушеная в сметане). | 1 | |
| | 19 | Лабораторная работа № 19: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (картофель под сметанным соусом, кабачки запеченные). | 1 | |
| | 20 | Лабораторная работа № 20: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (грибы тушеные с картофелем, грибы в сметанном соусе запеченные). | 1 | |
| | 21 | Лабораторная работа № 21: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (картофель жареный). | 1 | |
| | 22 | Лабораторная работа № 22: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (картофель жаренный во фритюре, лук фри). | 1 | |
| | 23 | Лабораторная работа № 23: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (тыква, баклажаны, помидоры жареные). | 1 | |
| | 24 | Лабораторная работа № 24: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (котлеты морковные, свекольные, картофельные). | 1 | |
| Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | Содержание учебного материала | | 12 | |
| | 1 | <i>Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.</i> | 1 | 2 |
| | 2 | Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых. | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3 | Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности макаронных изделий. | 1 | 2 |
| 4 | Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. | 1 | 2 |
| 5 | Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. | 1 | 2 |
| 6 | <i>Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</i> | 1 | 2 |
| 7 | Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых. 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп и бобовых для отпуска на вынос, транспортирования. | 1 | 2 |
| 8 | Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из 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 макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования. | 1 | |

| | | | | |
|--|--|--------------------------------------|-----------|---|
| | | Лабораторные работы | 4 | |
| 25 | Лабораторная работа № 25: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (рассыпчатые каши: гречневая, рисовая, пшенная). | | 1 | |
| 26 | Лабораторная работа № 26: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (вязкие каши: рисовая каша молочная, манная каша молочная). | | 1 | |
| 27 | Лабораторная работа № 27: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе). | | 1 | |
| 28 | Лабораторная работа № 28: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (макаронны отварные с жиром, макаронны запеченные с сыром). | | 1 | |
| Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | | 12 | |
| Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | | Содержание учебного материала | 4 | |
| 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. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. | | 1 | 2 |
| 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. 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 | | 1 | 2 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------|----------|
| | | 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. | | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 19 | Практическое занятие № 19: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, с учетом взаимозаменяемости продуктов. | 1 | |
| | 20 | Практическое занятие № 20: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов. | 1 | |
| Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | 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. | 1 | 2 |
| | 2 | Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | 1 | 2 |
| | 3 | Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | 1 | 2 |
| | 4 | 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. | 1 | 2 |
| | Лабораторные работы | | 4 | 2 |
| | 29 | Лабораторная работа № 29: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц. | 1 | |
| | 30 | Лабораторная работа № 30: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога. | 1 | |
| | 31 | Лабораторная работа № 31: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: | 1 | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|-------------|---|
| | | лапши домашней, пельменей вареников. | | |
| | 32 | Лабораторная работа № 32: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков. | 1 | |
| Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | | 24 | |
| Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание учебного материала | | 5 | |
| | 1 | <i>Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы и нерыбного водного сырья.</i> | 1 | 2 |
| | 2 | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.. | 1 | 2 |
| | 3 | 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. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 21 | Практическое занятие № 21: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы. | 1 | |
| | 22 | Практическое занятие № 22: Расчет количества продуктов для приготовления блюд из нерыбного водного сырья. | 1 | |
| Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание учебного материала | | 19/1 | |
| | 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). | 1 | 2 |
| | 2 | Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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 | 1 | 2 |

| | | | |
|----------------------------|---|-----------|---|
| | приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. | | |
| 3 | 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. | 1 | 2 |
| 4 | <i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбной котлетной массы.</i> | 1 | 2 |
| 5 | Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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 организации питания и способа обслуживания. | 1 | 2 |
| 6 | Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | 1 | 2 |
| 2 | Самостоятельная работа № 2: Подготовить презентацию на тему: « Современные способы подачи блюд из рыбного и нерыбного водного сырья» | 1 | 2 |
| Лабораторные работы | | 12 | |
| 33 | Лабораторная работа № 33: Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы. | 1 | |
| 34 | Лабораторная работа № 34: Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы. | 1 | |
| 35 | Лабораторная работа № 35: Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы (рыба, тушенная с овощами). | 1 | |
| 36 | Лабораторная работа № 36: Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы (филе, тушенное с овощами). | 1 | |
| 37 | Лабораторная работа № 37: Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски). | 1 | |
| 38 | Лабораторная работа № 38: Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы (рыба жареная во фритюре, рыба, жареная в тесте). | 1 | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|-----------|---|
| | 39 | Лабораторная работа № 39:Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная с картофелем, по русски). | 1 | |
| | 40 | Лабораторная работа № 40:Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная в сметанном соусе). | 1 | |
| | 41 | Лабораторная работа № 41:Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (мидий). | 1 | |
| | 42 | Лабораторная работа № 42:Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (кальмаров). | 1 | |
| | 43 | Лабораторная работа № 43:Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (раков). | 1 | |
| | 44 | Лабораторная работа № 44:Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (креветок). | 1 | |
| Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | | 41 | |
| Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | <i>Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.</i> | 1 | 2 |
| | 2 | Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. | 1 | 2 |
| | 3 | Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. | 1 | 2 |
| | 4 | Правила выбора мяса, мясных продуктов 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. | 1 | 2 |
| Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Содержание учебного материала | | 18 | |
| | 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). | 1 | 2 |
| | 2 | Приготовление отварных (основным способом и на пару) блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности. | 1 | 2 |
| | 3 | Приготовление жареных, тушеных, припущенных блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности. | 1 | 2 |

| | | | |
|----------------------------|---|----------|---|
| 4 | <i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рубленого мяса.</i> | 1 | 2 |
| 5 | <i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из субпродуктов.</i> | 1 | 2 |
| 6 | Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 1 | 2 |
| 7 | Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. | 1 | 2 |
| 8 | Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | 1 | 2 |
| 9 | Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 1 | 2 |
| 10 | 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. | 1 | 2 |
| Лабораторные работы | | 8 | |
| 45 | Лабораторная работа № 45: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде. | 1 | |
| 46 | Лабораторная работа № 46: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде. | 1 | |
| 47 | Лабораторная работа № 47: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде (порционными кусками). | 1 | |
| 48 | Лабораторная работа № 48: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде (мелкими кусками). | 1 | |
| 49 | Лабораторная работа № 49: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде (мясо тушеное, жаркое подомашнему). | 1 | |
| 50 | Лабораторная работа № 50: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде (гуляш, рагу). | 1 | |
| 51 | Лабораторная работа № 51: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде (запеканка картофельная с мясом). | 1 | |

| | | | | |
|--|---|--|-----------|----------|
| | 52 | Лабораторная работа № 52: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде (макаронник с мясом). | 1 | |
| Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание учебного материала | | 19 | |
| | 1 | Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. | 1 | 2 |
| | 2 | 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) | 1 | 2 |
| | 3 | Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. | 1 | 2 |
| | 4 | Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных, тушеных, запеченных.Органолептические способы определения степени готовности. | 1 | 2 |
| | 5 | <i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из котлетной массы и субпродуктов из птицы.</i> | 1 | 2 |
| | 6 | 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. | 1 | 2 |
| | 7 | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | 1 | 2 |
| | 8 | Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 1 | 2 |
| | 9 | Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | 1 | 2 |
| | Лабораторные работы | | 10 | 2 |
| | 53 | Лабораторная работа № 53: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (отварная) | 1 | |
| 54 | Лабораторная работа № 54: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из | 1 | | |

| | | | | |
|---|----|---|------------|---|
| | | домашней птицы (птица жаренная, цыплята табака). | | |
| | 55 | Лабораторная работа № 55: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (припущенная) | 1 | |
| | 56 | Лабораторная работа № 56: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (тушеная) | 1 | |
| | 57 | Лабораторная работа № 57: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (запеченная) | 1 | 2 |
| | 58 | Лабораторная работа № 58: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи (припущенная, отварная) | 1 | |
| | 59 | Лабораторная работа № 59: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи (тушенная) | 1 | |
| | 60 | Лабораторная работа № 60: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (запеченная) | 1 | |
| | 61 | Лабораторная работа № 61: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика (отварной) | 1 | |
| | 62 | Лабораторная работа № 62: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика (запеченный) | 1 | |
| Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: | | | 180 | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. 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.

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

17. 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).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

19. 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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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 | 252 | |
| <p>Консультации</p> | 6 | |
| <p>Промежуточная аттестация</p> | 12 | |

| | | |
|--------------|------------|--|
| Bcero | 640 | |
|--------------|------------|--|

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.

1.2. 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. 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.
12. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
13. 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.
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : Практикум: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. –2-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 96 с.
15. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. Образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 7-е изд., – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. Образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 8-е изд., – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 112 с.
17. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования – 2-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 304 с.
18. Потапова И.И. Калькуляция м учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф.образования. – М.: Издательство центр «Академия», 2015. – 176 с.
19. 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.
20. 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.
21. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
23. 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.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. 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.
29. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ.
30. 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.
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 (по разделам)

| 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><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"> – 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 средств; – 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 | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и 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>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | |
| <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 соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного</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, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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; | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>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</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • 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 ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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><i>выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы |
| <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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <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 | <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | <p></p> |
| <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</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></p> |

| | | |
|---|--|--|
| учетом особенностей социального и культурного контекста | | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы – | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. – Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. | |
|--|--|--|

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024