

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

2022 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 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 компетенций<sup>1</sup>

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 13	Принимающий цели и задачи научно – технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.
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.

<sup>1</sup> 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

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- 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;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
<p>Знания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- 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;</li> </ul>

- 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 Cookvaki 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 **814 часов**

в том числе в форме практической подготовки **690 часов**

Из них на освоение МДК **202 часа на освоение МДК.02.01 – 48 ч (10 ч. вариатив);**  
**МДК.02.02 – 154 ч (20 ч. вариатив)**

в том числе самостоятельная работа **4 часа**  
практики, в том числе учебная **252 часа.**

производственная **360 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	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	48	46	16	-	-	2
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	32	31	12	-	-	1
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	12	12	2	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7,	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых	30	30	16	-	-	

9,10	и макаронных изделий разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	13	13	6	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	25	24	14	-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	40	36	12	-	-	
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	612			252	360	-
	<b>Всего:</b>	<b>814</b>	<b>198</b>	<b>78</b>	<b>252</b>	<b>360</b>	<b>4</b>

## 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
<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>48</b>	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	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&amp;Chill.</i>	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1 <b>Самостоятельная работа № 1:</b> Составление таблицы «Классификация степени готовности мяса по английской и французской терминологии».	1	
	2 <b>Самостоятельная работа № 2:</b> Составление инструкционно-технологической карты по правилам использования приправ, пряностей и подбору пряных букетов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	

<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления бульонов, отваров, супов правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2
	3	Виды, назначение инструментов и посуды, для приготовления бульонов, отваров, супов правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	4	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	1	2
	5	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
	6	<i>Санитарные требования к личной гигиене повара при работе в горячем цеху.</i>	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1	<b>Практическое занятие № 1:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	1	
	2	<b>Практическое занятие № 2:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.	1	
	3	<b>Практическое занятие № 3:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов.	1	
	4	<b>Практическое занятие № 4:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов.	1	
	5	<b>Практическое занятие № 5:</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров.	1	
	6	<b>Практическое занятие № 6:</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов.	1	
<b>Контрольная работа № 1.</b>		<b>1</b>		

	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	
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	2
	3	Виды, назначение инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	4	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	1	2
	5	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	7	<b>Практическое занятие № 7:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению соусов на муке, яично-масляных соусов.	1	
	8	<b>Практическое занятие № 8:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению десертных, вегетарианских соусов.	1	
	9	<b>Практическое занятие № 9:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов на муке, яично-масляных соусов.	1	
10	<b>Практическое занятие № 10:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертных, вегетарианских соусов.	1		
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде.	1	2
	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном, тушеном, запеченном виде.		

подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2	
	4	<i>Инновационное оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i>	1	2	
	5	<i>Применение индукционных плит, пароконвекционных печей, печей низкой температуры, Стефан-гриля</i>			
	6	<i>Применение вакуумного оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i>	1	2	
	7	<i>Применение установки вакуумного маринования Cookvak и оборудования для технологии Sous-vide.</i>			
	8	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	
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2	
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>	<b>2</b>
	11	<b>Практическое занятие № 11:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде.	1		
	12	<b>Практическое занятие № 12:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	1		
13	<b>Практическое занятие № 13:</b> 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	<b>Практическое занятие № 14:</b> 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	<b>Практическое занятие № 15:</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа.	1			

	16	<b>Практическое занятие № 16:</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	1	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			<b>1</b>	
<b>Всего:</b>			<b>48</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>154</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>			<b>32</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	1	2
	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	2
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11</b>	
	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
	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.	1	2
	3	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей.	1	2

	4	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.		2
	5	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок.	1	2
	6	<i>Расчет количества продуктов для приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Расчет количества продуктов для приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</i>	1	2
	7	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
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Лабораторная работа № 1:</b> Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей.	1	
	2	<b>Лабораторная работа № 2:</b> Приготовление, оформление и отпуск рассольников.	1	
	3	<b>Лабораторная работа № 3:</b> Приготовление, оформление и отпуск солянок.	1	
	4	<b>Лабораторная работа № 4:</b> Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1	
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11</b>	
	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. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	4	Диетические, вегетарианские супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	5	<i>Прозрачные супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	1	2
	1	<b>Самостоятельная работа № 1:</b> Подготовить сообщение по теме: «Современные правила охлаждения и хранения бульонов, отваров»	1	2

	6	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
	<b>Лабораторные работы:</b>		<b>4</b>	
	5	<b>Лабораторная работа № 5:</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из овощей.	1	
	6	<b>Лабораторная работа № 6:</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из круп.	1	
	7	<b>Лабораторная работа № 7:</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из бобовых.	1	
	8	<b>Лабораторная работа № 8:</b> Приготовление, оформление и отпуск супа-пюре из мясных продуктов.	1	
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	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
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	9	<b>Лабораторная работа № 9:</b> Приготовление, оформление и отпуск крошки мясной.	1	
	10	<b>Лабораторная работа № 10:</b> Приготовление, оформление и отпуск крошки овощной.	1	
	11	<b>Лабораторная работа № 11:</b> Приготовление, оформление и отпуск борща холодного.	1	
	12	<b>Лабораторная работа № 12:</b> Приготовление, оформление и отпуск свекольника.	1	
<b>Контрольная работа № 2.</b>		<b>1</b>		

	2	Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.	1	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	1	2
<b>Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	1	2
	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, соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	1	2
	4	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
	5	<i>Современное применение соусов. Дизайн, подача, декор соусов.</i>	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	17	<b>Практическое занятие № 17:</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции: соуса красного основного и его производных.	1	
	18	<b>Практическое занятие № 18:</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции: соуса белого основного и его производных.	1	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	

<b>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</b>	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 приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках.</i>	1	2
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</b>	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
	3	<i>Расчет количества продуктов для приготовления горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</i>	1	2
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	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.	1	2
	3	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
	4	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	1	2

5	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов из полуфабрикатов. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	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
<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
13	<b>Лабораторная работа № 13:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (картофель отварной, картофельное пюре).	1	
14	<b>Лабораторная работа № 14:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (картофель в молоке (картофель метродотель), зеленый горошек отварной).	1	
15	<b>Лабораторная работа № 15:</b> 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	<b>Лабораторная работа № 16:</b> 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	<b>Лабораторная работа № 17:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами).	1	
18	<b>Лабораторная работа № 18:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (рагу из овощей, свекла тушеная в сметане).	1	
19	<b>Лабораторная работа № 19:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (картофель под сметанным соусом, кабачки запеченные).	1	
20	<b>Лабораторная работа № 20:</b> 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	<b>Лабораторная работа № 21:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (картофель жареный).	1	
22	<b>Лабораторная работа № 22:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из	1	

		жареных овощей и грибов (картофель жаренный во фритюре, лук фри).		
	23	<b>Лабораторная работа № 23:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (тыква, баклажаны, помидоры жареные).	1	
	24	<b>Лабораторная работа № 24:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (котлеты морковные, свекольные, картофельные).	1	
<b>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	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	
<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>	
	25	<b>Лабораторная работа № 25:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (рассыпчатые каши: гречневая, рисовая, пшенная).	1	
	26	<b>Лабораторная работа № 26:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (вязкие каши: рисовая каша молочная, манная каша молочная).	1	
	27	<b>Лабораторная работа № 27:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе).	1	
	28	<b>Лабораторная работа № 28:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (макаронны отварные с жиром, макаронны запеченные с сыром).	1	
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			<b>13</b>	
<b>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	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	1	2

		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.		
	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 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.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	19	<b>Практическое занятие № 19:</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	20	<b>Практическое занятие № 20:</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b>	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
<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>	<b>2</b>
29	<b>Лабораторная работа № 29:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц.	1		
30	<b>Лабораторная работа № 30:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога.	1		
31	<b>Лабораторная работа № 31:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников.	1		
32	<b>Лабораторная работа № 32:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков.	1		
<b>Контрольная работа № 3.</b>			<b>1</b>	
3	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	1		
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			<b>25</b>	
<b>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	<i>Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы и нерыбного водного сырья.</i>	1	2
	2	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из 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
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
21	<b>Практическое занятие № 21:</b> Расчет количества продуктов для приготовления	1		

		горячих блюд из рыбы.		
	22	<b>Практическое занятие № 22:</b> Расчет количества продуктов для приготовления блюд из нерыбного водного сырья.	1	
<b>Тема 6.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20/1</b>	
	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 приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1	2
	3	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных, тушеных. 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	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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
	5	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбной котлетной массы.</i>	1	2
	6	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	1	2

	зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
7	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	<b>Самостоятельная работа № 2:</b> Подготовить презентацию на тему: « Современные способы подачи блюд из рыбного и нерыбного водного сырья»	1	2
<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
33	<b>Лабораторная работа № 33:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.	1	
34	<b>Лабораторная работа № 34:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.	1	
35	<b>Лабораторная работа № 35:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы (рыба, тушенная с овощами).	1	
36	<b>Лабораторная работа № 36:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы (филе, тушенное с овощами).	1	
37	<b>Лабораторная работа № 37:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски).	1	
38	<b>Лабораторная работа № 38:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы (рыба жареная во фритюре, рыба, жареная в тесте).	1	
39	<b>Лабораторная работа № 39:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная с картофелем, по русски).	1	
40	<b>Лабораторная работа № 40:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная в сметанном соусе).	1	
41	<b>Лабораторная работа № 41:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (мидий).	1	
42	<b>Лабораторная работа № 42:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (кальмаров).	1	
43	<b>Лабораторная работа № 43:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (раков).	1	
44	<b>Лабораторная работа № 44:</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (креветок).	1	
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>	

<b>Тема 7.1.</b> <b>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	<i>Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.</i>	1	2
	2	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	2
	3	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	4	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	2
<b>Тема 7.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	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 припущенных, жареных, тушеных, запеченных блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
	4	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рубленного 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	1	2	

	отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>	
45	<b>Лабораторная работа № 45:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде.	1	
46	<b>Лабораторная работа № 46:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде.	1	
47	<b>Лабораторная работа № 47:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде (порционными кусками).	1	
48	<b>Лабораторная работа № 48:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде (мелкими кусками).	1	
49	<b>Лабораторная работа № 49:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде (мясо тушеное, жаркое подомашнему).	1	
50	<b>Лабораторная работа № 50:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде (гуляш, рагу).	1	
51	<b>Лабораторная работа № 51:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде (запеканка картофельная с мясом).	1	
52	<b>Лабораторная работа № 52:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде (макаронник с мясом).	1	
<b>Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
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
<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
53	<b>Лабораторная работа № 53:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (отварная, припущенная птица).	1	
54	<b>Лабораторная работа № 54:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (птица жаренная, цыплята табака).	1	
55	<b>Лабораторная работа № 55:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи.	1	
56	<b>Лабораторная работа № 54:</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика.	1	
<b>Контрольная работа № 4.</b>		<b>1</b>	
4	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	1	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>154</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>		<b>252</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 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 пожаробезопасности, 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

<p>потребителем при 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:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i></b>  <b><i>Виды работ :</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> </ol>	<p><b>360</b></p>	

<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</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>814</b></p>	

### 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.: ДеЛи принт, 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](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><b>ПК 2.1</b> 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"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</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 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкции и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> 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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное 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> </ul>	

<p>ассортимента  <b>ПК 2.6.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.8.</b>  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"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<p><i>выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p></p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<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>	<p></p>

учетом особенностей социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> 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	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> 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 –	
<b>ЛР 13</b> Принимающий цели и задачи научно – технологического, экономического,	– Принимающий цели и задачи научно – технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	

<p>информационного развития России, готовый работать на их достижение.</p>		
<p><b>ЛР 14</b> 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"> <li>- Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</li> <li>– Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</li> <li>– Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</li> <li>– Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</li> </ul>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024