

Департамент образования и науки Кемеровской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ПОУ АСПК  
Д.Ф. Ахмерова

« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
курс 2 -3 № группа 39  
форма обучения очная

Анжеро-Судженск 2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер включенной в Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО 31.03.2017г. рег. № 43.01.09-170 331, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.



РАССМОТРЕНА  
на заседании 43.01.09,23.01.17,15.01.05  
Протокол № 8  
от « 20 » июня 2019 г.  
Председатель МК  
Арышева / Н.С.Арышева

СОГЛАСОВАНА  
Заместитель директора по УР  
Михеева Н.В. Михеева  
« 30 » августа 2019 г.

Разработчик: Филатова А.В., мастер производственного обучения

Рецензент: Чистякова Л. И. технолог МБУ «Комбинат детского питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4стр.
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	11стр.
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12стр.
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	34стр.
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	37стр.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке, при освоении профессии в рамках профессии 16675 Повар

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**Иметь практический опыт** : подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  
 оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
 ведения расчетов с потребителями.

**уметь:** 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;

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

### 1.3. Использование часов вариативной части ППССЗ/ППКРС\*

№ п\п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
<b>ПМ.02- 96ч, МДК.02.01-24ч, УП-36, ПП-36ч</b>					
<b>1</b>		<b>Иметь практический опыт</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к	<b>УП02.01</b> 1.Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления и	36	Соответствие стандарту <b>WORLDSKILLS (WSSS)</b> по компетенции <b>Поварское дело</b>

1		<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p><b>Уметь</b> выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд . региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p><b>Знать</b> особенности приготовления, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p>	<p>подачи реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>2.Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>3.Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>4. Изучение оригинальных рецептур, особенностей</p>		
---	--	---	---	--	--

			<p>мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>5. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>6. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>7. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p><b>ПП02.01</b></p> <p>1.Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления, подачи и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>2.Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>3. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>4.Изучение оригинальных</p>	36	
--	--	--	---	----	--



			<p>рецептур, особенностей приготовления, оформления круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p><b>5.</b> Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p><b>6.</b> Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p>		
--	--	--	--	--	--

**1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 564 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 162 часа;
- самостоятельная работа обучающегося 0 часов;
- консультации 14 часов;
- учебная и производственная практики – 360 часов;
- консультации по учебной и производственной практикам 28 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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
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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды ОК, ПК	Наименование разделов* профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная	Производственная (по профилю специальности)	Консультации
			Всего, часов	В т.ч. теории, часов	В т.ч. лабораторные и практические, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> <b>МДК 02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> <b>МДК 02.02</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>138</b>	<b>126</b>	<b>30</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ПК 2.1- 2.8	<b>Раздел модуля 3.</b> Учебная практика УП02.01. Приготовление и	<b>152</b>								<b>144</b>		<b>8</b>

	подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента											
ПК 2.1- 2.8	<b>Раздел модуля 4.</b> Производственная практика ПП.02.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>236</b>								<b>216</b>		<b>20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>564</b>	<b>162</b>	50	112	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>360</b>		<b>28</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем, практик	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4
Раздел модуля 1.		38	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10
МДК 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		38	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>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.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	6	
	<p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p>	2	
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	8	
<p><i><b>В том числе практических занятий</b></i></p>	4		

	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.		
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		
	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. <b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	4	
<b>Консультации</b>		2	



<b>Раздел модуля 2.</b>		<b>138</b>	ПК 2.1- 2.8 ОК 1-7, 9,10
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		138	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров		
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	3.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.		
	<i><b>В том числе практических занятий</b></i>	<b>4</b>	
	<i><b>Практическое занятие 9.</b></i> Приготовление, оформление и отпуск бульонов.	2	
<i><b>Практическое занятие 10.</b></i> Приготовление, оформление и отпуск отваров	2		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов		
	2. 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		
3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки			

	овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями		
	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		
	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>6</b>	
	<b><i>Практическое занятие 11.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей	2	
	<b><i>Практическое занятие 12.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок	2	
	<b><i>Практическое занятие 13.</i></b> . Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>6</b>	
	<b><i>Практическое занятие 14.</i></b> Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре.	2	
	<b><i>Практическое занятие 15.</i></b> Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление, оформление и отпуск супов молочных супов.	2	
	<b><i>Практическое занятие 16.</i></b> Диетические и вегетарианские супы Приготовление, оформление и отпуск диетических супов.	2	

<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10
	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>4</b>	
	<b><i>Практическое занятие 17.</i></b> Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2	
	<b><i>Практическое занятие 18.</i></b> Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	2	
<b>Тема 2.5.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	
	2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10
	<b><i>Практическое занятие 19.</i></b> Расчет количества сырья для приготовления соуса красного основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	2	
	<b><i>Практическое занятие 20.</i></b> Расчет количества сырья для приготовления соуса белого основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	2	
	<b><i>Практическое занятие 21.</i></b> Расчет количества сырья для приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	2	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10
	<b><i>Практическое занятие 22.</i></b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10
	<b><i>Практическое занятие 23.</i></b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов сладких	2	

(десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	(десертных), региональных, вегетарианских, диетических		
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		
	2. 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.		
	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, припускания, 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.		
	4. 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.		
	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>8</b>	
<b><i>Практическое занятие 24.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	2		
<b><i>Практическое занятие 25.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2		

	<b>Практическое занятие 26.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2	
	<b>Практическое занятие 27.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2	
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 3. 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. 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. 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. 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения,	<b>12</b>	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10

	замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.		
	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>8</b>	
	<b><i>Практическое занятие 28.</i></b> Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.	2	
	<b><i>Практическое занятие 29.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	2	

	<i>Практическое занятие 30.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых.	2	
	<i>Практическое занятие 31.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров макаронных изделий.	2	
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10
	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.		
	4. 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.		
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	7. 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.		

	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>6</b>	
	<b><i>Практическое занятие 32.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц.	2	
	<b><i>Практическое занятие 33.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из сыра	2	
	<b><i>Практическое занятие 34.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога.	2	
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10
	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		
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки		
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>4</b>	
	<b><i>Практическое занятие 35 .</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	2	



	<i>Практическое занятие 36.</i> Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2	
<b>Тема 2.13.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья		
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10
	<i>Практическое занятие 37.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы (основным способом и на пару). Хранение готовых блюд	2	
	<i>Практическое занятие 38.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы. Хранение готовых блюд	2	
	<i>Практическое занятие 39.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Хранение готовых блюд.	2	
	<i>Практическое занятие 40.</i> Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных типов питания. Хранение готовых блюд	2	
	<i>Практическое занятие 41.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Хранение готовых блюд	2	
	<i>Практическое занятие 42.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. Хранение готовых блюд	2	
	<i>Практическое занятие 43.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы. Хранение готовых блюд	2	
	<i>Практическое занятие 44.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Хранение готовых блюд.	2	
	<b>Тема 2.15.</b> Классификация, ассортимент	<b>Содержание учебного материала</b>	

блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		ОК 1-7, 9,10
	2. 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.		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.		
<b>Тема 2.16.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10
	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).		
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.		
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов : 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.		
	4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		

	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>12</b>	
	<b><i>Практическое занятие 45.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в отварном виде (основным способом).	2	
	<b><i>Практическое занятие 46.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в припущенном виде.	2	
	<b><i>Практическое занятие 47.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в жаренном виде.	2	
	<b><i>Практическое занятие 48.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в тушенном виде.	2	
	<b><i>Практическое занятие 49.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в запеченном виде с соусом.	2	
	<b><i>Практическое занятие 50.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в запеченном виде без соуса.	2	
<b>Тема 2.17.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>  Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).  Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.  Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	<b>14</b>	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10

	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	<b>12</b>	
	<b><i>Практическое занятие.51</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в отварном виде (основным способом).	2	
	<b><i>Практическое занятие.52.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в припущенном виде.	2	
	<b><i>Практическое занятие.53.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в жаренном виде	2	
	<b><i>Практическое занятие.54.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в тушенном виде.	2	
	<b><i>Практическое занятие.55.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом.	2	
	<b><i>Практическое занятие.56.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом.	2	
	<b>Консультация</b>	<b>12</b>	
<b>Раздел модуля 3</b> УП02.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>152</b>	ПК 2.1-2.8
Перечень работ при прохождении учебной практики	<b>Виды работ:</b> 1. Оценивание наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	144	ПК 2.1-2.8

	<p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требования рецептур, последовательность приготовления, особенности заказа.</p> <p>7. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>8. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p>		
--	--	--	--

	<p>12.Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления и круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>13.Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>14.Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>15.Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>16.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>17.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>18.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>19.Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>20.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>21.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>22.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</p>		
--	---	--	--

	<p>практики в условиях организации питания).</p> <p>23.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>24.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:          мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
Консультация		8	
<b>Раздел модуля 4</b> ПП.02.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>236</b>	

<p>Перечень работ при прохождении производственной практики</p>	<p><b>Виды работ:</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. Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления и подачи реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</li> <li>6. Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления и подачи реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</li> <li>7. Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</li> <li>8. Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</li> </ol>	<p>216</p>	<p>ПК 2.1-2.8</p>
---	---	------------	-------------------



	<p>9.Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>10.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>11.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>12.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>13.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>15.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Консультация</b>		20	
<b>Всего:</b>		<b>564</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Учебная кухня ресторана.**

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов**

-учебная доска,  
-рабочее место преподавателя,  
-столы, стулья (по числу обучающихся),  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

#### **Учебно-методические средства обучения:**

- учебно-методический комплекс преподавателя

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор; интерактивная доска;

#### **Оборудование лаборатории:**

-Рабочее место преподавателя.  
-Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **4.2.1. Основные источники**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2017.-420с.- ISBN 978-5-4468-5950-
2. Качурина. Т.А. метралогиия и стандартизация: учебники для студ. учереждений сред.проф.образования/ Т.А. Качурина. – Москва: Академия 2017.-128с-ISBN 978-5-4408 5121

### **4.2.2. Дополнительные источники**

1. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для СПО/ Е.Е. Иванова – Москва: Юрайт, 2019.-208с.- ISBN 978-5-534-09389-6
2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ О.В. Пасько-Москва: Юрайт,2019.-268с.- ISBN 978-5-534-07919-7

### **4.2.3. Интернет-ресурсы**

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

## **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:**

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнобразного ассортимента используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Консультации для обучающихся предусмотрены в период реализации программы профессионального модуля. Формы проведения консультаций групповые.

Учебная практика и производственная практика по профилю профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

обеспечивается педагогическими работниками, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов, служащих (раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования») и профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, формируемые ОК, ПК)	Критерии оценивания результатов обучения	Формы контроля
<p><b>Умения:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.1., ОК 02</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 выполнения 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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам - практических заданий на квалификационном экзамене</p>

<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; ПК 2.1, ОК 03</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; ПК 2.2, ОК 01</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> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> <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>– 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>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	
--	---	--

<p>своевременно оформлять заявку на склад; ПК 2.1., ОК 05</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> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;</li> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>	
<p>осуществлять их выбор в соответствии технологическими требованиями; ПК 2.1., ОК 01</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>– 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,</li> </ul>	

<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 2.2, ОК 01</p>	<p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</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>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	
<p>выбирать, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.3, ОК 03</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	
<p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПК 2.6, ОК 06</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>– понимание значимости своей профессии;</li> </ul>	



<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); ПК 2.1, ОК 01</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	
--	--	--

<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ПК 2.1, ОК 02</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 выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <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> </ul>	
--	--	--

<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.2-2.8, ОК 04</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> <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>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ПК 2.6, ОК 07</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</li> </ul>	

<p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПК 2.2-2.8, ОК 09-10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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</li> <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;</li> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
--	--	--

