

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г., № 1569)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин,  
высшая квалификационная категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является обязательной частью профессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер»

## 1.2. 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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>

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

Всего часов 556 ч.

в том числе в форме практической подготовки 512 ч.

Из них на освоение МД К 160 ч.

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 180

производственная 216ч.

Консультации 2 ч.

Промежуточная аттестация 6ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая проект (работа)*								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	16	32	16	-	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	16	14	16	14		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	16	14	16	14		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и	20	18	20	18		-	-	

	макаронных изделий разнообразного ассортимента								
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	20	14	20	14		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнооб- разного ассортимента	24	20	24	20		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	32	20	32	20		-	-	
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	396	396				180	216	-
	Консультация	2							
	Промежуточная аттестация	6							
	<b>Всего:</b>	<b>556</b>	<b>512</b>		<b>160</b>			<b>396</b>	<b>-</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		38	
<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		32	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд.</p>	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий и закусок</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Технологический цикл приготовления кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий, закусок</p>	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска супов с ра</p>	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10

	<p>задачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров к отпуску на вынос</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>		
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов. Санитарно — гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации</p>	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>		
<b>Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	<p><b>Втом числе практических занятий</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие 1. Организация работ</b></p>	2	ПК 2.1-2.8

	о чего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		ОК 01-07, 09, 10
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, супов.	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	
	<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, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления соусов.	2	
<b>Тема 1.6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд к процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 1.7. Организация и техническое оснащение работ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07,

<b>по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарных изделий</b>	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий в жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска кулинарных изделий с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки, кулинарных изделий к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных изделий к процессу хранения и подготовки к реализации		09, 10
<b>Тема 1.8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих закусок</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p> <p><b>Практическое занятие 7.</b> Решение ситуационных задач</p>	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
		6	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
		2	
		4	
		14	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров, супов молочных, региональных, вегетарианских,</p>	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09, 10

	<p>супов-пюре. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров, заправочных, молочных, вегетарианских, региональных супов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. 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</p>		
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление и оформление заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>4</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	<b>4</b>	

	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	<b>4</b>	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>6</b>	
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
<b>Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации соусов и отдельных компонентов для них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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. 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. Приготовление, кулинарное назначе	<b>2</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10

	<p>ние, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого и красного, грибного, молочного, сметанного основного и их производных соусов яично-масляных, соусов на сливках, соусов сладких (десертных), региональных соусов, вегетарианских. 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</p>		
	<b>В том числе практических работ</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	<b>4</b>	
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>28</b>	
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
<b>Тема 4.1. Приготовление,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10

<b>подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	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. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. . Приготовление блюд и гарниров из овощей, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, техника порционирования, варианты оформления. 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 для отпуска на вынос, правила транспортирования		
	<b>В том числе практических работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Составление схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	<b>4</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Составление схем приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<b>4</b>	
<b>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  А с с о р т и м е н т , з н а ч е н и е в п и т а н и и б л ю д и г а р н и р о в и з к р у п . А с с о р т и м е н т , т о в а р о в е д н а я х а р а к т е р и с т и к а , т р е б о в а н и я к к а ч е с т в у , у с л о в и я и с р о к и х р а н е н и я , з н а ч е н и е в п и т а н и и к р у п . М е ж д у н а р о д н ы е н а и м е н о в а н и я и ф о р м ы п а с т , и х к у л и н а р н о е н а з н а ч е н и е . О р г а н о л е п т и ч е с к а я о ц е н к а к а ч е с т в а , б е з о п а с н о с т и к р у п , б о б о в ы х , м а к а р о н н ы х и з д е л и й . П р а в и л а в а р к и к а ш . Р а с ч е т к о л и ч е с т в а к р у п и ж и д к о с т и , н е о б х о д и м ы х д л я п о л у ч е н и	<b>2</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10

	<p>я 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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп: 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	<p><b>В том числе практических работ</b></p>	<p><b>8</b></p>	

	<b>Практическое занятие 5.</b> Составление схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	<b>Практическое занятие 6.</b> Составление схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Расчет сырья для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>10</b>	
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
<b>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска г</p>	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10

	<p>орячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
<p><b>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p>	<p>2</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10</p>

	<b>В том числе практических работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 7</b> Расчет сырья для блюд и гарниров из яиц, творога, муки»	<b>4</b>	
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	К л а с с и ф и к а ц и я , а с с о р т и м е н т , з н а ч е н и е в п и т а н и и б л ю д и з р ы б ы и н е р ы б н о г о в о д н о г о с ы р ь я П р а в и л а в ы б о р а р ы б ы , н е р ы б н о г о в о д н о г о с ы р ь я и д о п о л н и т е л ь н ы х и н г р е д и е н т о в ( п р и п р а в , п а н и р о в о к , м а р и н а д о в и т . д . ) н у ж н о г о т и п а , к а ч е с т в а и к о л и ч е с т в а в с о о т в е т с т в и и с т е х н о л о г и ч е с к и м и т р е б о в а н и я м и . М е ж д у н а р о д н ы е н а и м е н о в а н и я р а з л и ч н ы х в и д о в р ы б и н е р ы б н о г о в о д н о г о с ы р ь я . П р и н ц и п ы ф о р м и р о в а н и я а с с о р т и м е н т а г о р я ч и х р ы б н ы х б л ю д в м е н ю о р г а н и з а ц и й п и т а н и я р а з л и ч н о г о т и п а		
<b>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	В ы б о р м е т о д о в п р и г o т o в л e н и я г o р я ч и х б л ю д и з р ы б ы , н e р ы б н o г o в o д н o г o с ы р ь я д л я р а з н ы х т и п o в п и т а н и я , в т o м ч и с л e д и e т и ч e с k o г o . М e т o д ы п р и г o т o в л e н и я б л ю д : в а р k a o с н o в н ы м c п o c o б o м и н a п a p y , п р и п у c k a н и e , т у ш e н и e , ж a p k a o c н o в н ы м c п o c o б o м и в o ф р и т ь o p e , н a г р и л e , c o т и p o в a н и e , з a п e k a n и e ( c г a р н и p o м , c o y c o м и б e з ) П р и г o т o в л e н и e б л ю д и з р ы б ы : o т в a p н ы х ( o c н o в н ы м c п o c o б o м и n a п a p y , п р и п у щ e н н ы х ) . П р и г o т o в л e н и e б л ю д и з : ж a p e н ы х , т у ш e н ы х , з a п e ч e н н ы х . O р г a н o л e п т и ч e c k и e c п o c o б ы o п p e д e л e н и я c т e п e н и г o т o в н		

	<p>ости. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы 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. Хранение готовых блюд из рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Расчет сырья для блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>4</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет сырья для блюд из тушеной рыбы	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет сырья для блюд из жареной рыбы	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд запеченной рыбы	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>4</b>	
	<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>50</b>	
	<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Тема 7.1. Классификация,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.1-2.8

<p><b>ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</b></p>	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p>		<p>ОК 01-07, 09, 10</p>
<p><b>Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.: варка основным способом, на пару, припускание, тушение, запекание, жарка, сотирование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, запекание, жарка, сотирование. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: тушение (с гарниром, соусом и без), жарка основным способом, во фритюре, на гриле, сотирование. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. 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 об</p>	<p>2</p>	<p>ПК 2.1-2.8          ОК 01-07, 09, 10</p>

	<p>служивания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отправки на вынос, транспортирования</p>		
	<p>Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: запекание (с гарниром, соусом и без). 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..Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>38</b>	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Расчет сырья для блюд из жареного мяса	<b>4</b>	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
	<b>Практическое занятие 12.</b> Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 13.</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет сырья для блюд из тушеного мяса	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде	<b>4</b>	

	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном, запеченном виде	4	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном, тушенном (с соусом и без) виде	4	
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном, запеченном (с соусом и без) виде	4	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде	2	
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2	
<b>Консультация</b>		2	
<b>Экзамен МДК 02.01, МДК 02.02</b>		6	
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>		180	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе. Инструктаж по ОТ и ТБ в горячем цехе.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Отработка приемов эксплуатации теплового оборудования</p> <p>2. 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.</p> <p>3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>5. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соо</p>			

т в е т с т в и и с н о р м а м и з а к л а д к и , о с о б е н н о с т я м и з а к а з а , с е з о н н о с т ь ю . И з м е н е н и е з а к л а d к и п р о д у к т о в в с о о т в е т с т в и и с и з м е н е н и е м в ы х о д а б л ю д , к у л и н а р н ы х и з д е л и й , з а к у с о к .

7. В ы б о р , п р и м е н е н и е , к о м б и н и р о в а н и е м е т о д о в п р и г о т о в л е н и я с у п о в , г о р я ч и х б л ю д с у ч е т о м т и п а п и т а н и я , в и д а и к у л и н а р н ы х

с в о й с т в и с п о л ь з у е м ы х п р o д у к т o в и п о л у ф а б р и к а т o в , т р е б o в а н и й р е ц е п т у р ы , п o с л e d o в a т e л ь н o с т и п р и г o t o в л e н и я , o c o б e n n o c т e й з a k a z a .

8. В ы б o р , п р и м e n e н и e , k o m b и n и p o в a н и e м e t o d o в п р и г o t o в л e н и я к у л и n a p n ы х и з d e л и й , z a k y c o k c y ч e t o м t и п a п и t a n и я , в и d a и k у л и n a p n ы х c в o й c т в и c п o л ь з у e м ы х п р o d у k t o в и п o л у ф a б р и k a t o в , t р e б o в a n и й р e c e п t у p ы , п o c л e d o в a т e л ь н o c т и п р и g o t o в л e н и я , o c o б e n n o c т e й z a k a z a .

9. П р и г o t o в л e н и e , o ф o p m л e н и e c y п o в c y ч e t o м p a ц и o n a л ь н o г o p a c x o d a п р o d у k t o в , c o б л ю d e н и я p e ж и м o в п р и g o t o в л e н и я , c т a n d a p t o в ч и c t o т ы , o б e c п e ч e н и я б e з o п a c н o c т и г o t o в o й п р o d у k ц и и .

10. П р и g o t o в л e н и e , o ф o p m л e н и e г o p я ч и х б л ю d c y ч e t o м p a ц и o n a л ь н o г o p a c x o d a п р o d у k t o в , п o л у ф a б р и k a t o в , c o б л ю d e н и я p e ж и м o в п р и g o t o в л e н и я , c т a n d a p t o в ч и c t o т ы , o б e c п e ч e н и я б e z o п a c н o c т и г o t o в o й п р o d у k ц и и .

11. П р и g o t o в л e н и e , o ф o p m л e н и e к у л и n a p n ы х и z d e л и й , z a k y c o k p a z n o o б p a z n o г o a c c o p t и м e n t a , в т o м ч и c л e p e g и o n a л ь н ы х , c y ч e t o м p a ц и o n a л ь н o г o p a c x o d a п р o d у k t o в , п o л у ф a б р и k a t o в , c o б л ю d e н и я p e ж и м o в п р и g o t o в л e н и я , c т a n d a p t o в ч и c t o т ы , o б e c п e ч e н и я б e z o п a c н o c т и г o t o в o й п р o d у k ц и и .

12. В ы б o p c y ч e t o м c п o c o б a п р и g o t o в л e н и я , б e z o п a c н a я э к

<p>сплутация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>13. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>15. 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>16. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>18. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>19. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос для транспортирования.</p> <p>20. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>21. Консультирование потребителей, оказание им помощи</p>		
--	--	--

<p>в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,</p> <p>эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>22.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>23.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>24.Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p><b>216</b></p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10</p>

<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания</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>Демонстрационный экзамен</b></p>		

<b>Всего</b>	<b>556</b>	
--------------	------------	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

##### **3.2.1 Основные печатные издания**

1. Кусова И.У. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебное пособие для спо\ (Издательство: Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М\; электронно-библиотечная система Znanium, 2025.-178 с. - SBN: 978-5-16-018151-6. ISBN-онлайн: 978-5-16-111150-5

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

3. Медведь Т.И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебное пособие для спо\ (Издательство: Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М\; электронно-библиотечная система Znanium, 2024.-203с. - SBN: 978-5-16-017889-9. ISBN-онлайн: 978-5-16-110901-4

4.

##### **3.2.3. Основные электронные издания**

1. Афанасенко О. Я. Товароведение продовольственных товаров: Сборник тестов: Издательство: Республиканский институт профессионального образования\; электронно-библиотечная система Znanium, 2021.-132с. - SBN: 978-985-503-575-

2. Васюкова Л.П. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М\; электронно-библиотечная система Znanium, 2024 – 469 1. ISBN: 978-5-16-017316-0

4. Добычина А. В. Охрана труда для повара кондитера: учебное пособие для спо /Добычина А. издательство АВАНГАР-БУКС ООО: электронно-библиотечная система Znanium, 2023.-129с. - ISBN:978-5-16-017535-5.

5. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.

6. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный

практикум: учебное пособие для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М: электронно-библиотечная система Znanium, 2022 – 176с. ISBN: 978-5-16-014604-1

7. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник: издательство магистр: электронно-библиотечная система Znanium 2025-544с. ISBN: 978-5-9776-0475-8

8. Ермош Л. Г. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания: монография \ Фонд издательства Сибирский федеральный университет: электронно-библиотечная система Znanium 2013-186с. SBN: 978-5-7638-2804-7

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

10. Кусова И. У. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебное пособие для спо\ Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М : электронно-библиотечная система Znanium 2025-178с. ISBN: 978-5-16-018151-6 ISBN-онлайн: 978-5-16-111150.

11. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.

12. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания учебное пособие для спо\ Издательский Дом ФОРУМ: электронно-библиотечная система Znanium 2024-176с ISBN: 978-5-8199-0858-7

ISBN-онлайн: 978-5-16-107230-1

### **3.1.1. Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010.

– 96 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. к УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

13. 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].

14. 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.

15. 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).

16. 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

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 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>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</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,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на экзамене по МДК; выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю;</p>

	<p>складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в 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 ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</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:</li> </ul> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для</p>	

<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><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</p> <p><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>	<p>органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</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, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры</p>	
---	---	--

	(консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: теоретических и практических заданий на экзамене по МДК;
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	-заданий экзамена по модулю;
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

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