

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»  
\_\_\_\_\_ А.Р. Балабанова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА  
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



г. Алушта, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Дубова Т. Ю. – преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г  
Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ Т.Ю.Дубова

СОГЛАСОВАНО  
Методист \_\_\_\_\_ С.И.Крамар

СОГЛАСОВАНО с работодателем

---

*наименование предприятия/ организации*

---

*Подпись, должность, инициалы, фамилия*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

МП

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b>	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2.</b>	<b>РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>31</b>
<b>5.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>36</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, в соответствии с ФГОС СПО **43.00.00. Сервиз и туризм** 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):

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. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего- 578 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 572 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 248 часов.

Учебной и производственной практики 324 часа.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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:

Код	Наименование результата обучения
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. СУКТУРА 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 профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная, часов
			всего, часов	в т. ч. Занятия в форме практической подготовки, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	26	-	-	-
ПК 2.1. – 2.8 ОК 1-7, 9,10.	Раздел модуля 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>66</b>	<b>66</b>	26	-	-	-
	<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>182</b>	<b>182</b>	116	-	-	-
ПК2.1, 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<b>32</b>	<b>32</b>	20	-	-	-
ПК2.1, 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10.	Раздел модуля 3.Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>18</b>	<b>18</b>	8	-	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10.	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>33</b>	<b>33</b>	20	-	-	-
ПК2.1, 2.2, 2.4, 2.6	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к	<b>26</b>	<b>26</b>	20	-	-	-

ОК 1-7, 9,10.	реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10.	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	29	29	20	-	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10.	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	42	42	28	-	-	-
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9,10.	<b>Учебная практика</b>	<b>144</b>				<b>140</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>					<b>180</b>
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9,10.	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>					
	<b>Всего:</b>	<b>578</b>	<b>248</b>	142	-	<b>140</b>	<b>180</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практико-ориентированные занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3		5
Раздел 1 ПМ 02. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		66		
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		66		
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	О.2, с. 7-8,	1
	2. Последовательность этапов технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1	Д.1, с. 7-8	1
	3. Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов. Значение тепловой обработки.	1	О.1с.21-29	1
	4. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	1	О.2,с15-30 Д.1с.78-82	1
	5. Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	1	О.1 с.29	1

	<b>6.</b>	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	О.2, с 8-15	1
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b>		<b>13</b>		
	<b>7.</b>	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	О.1, с.60-65	1
	<b>8.</b>	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	О.1,с.65-66 Д.2, с.82-91	1
	<b>9.</b>	Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	О.1,с.65-66 Д.2, с.82-91	1
	<b>10.</b>	Организация хранения, отпуска супов, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	1	О.2,с.60-65 Д.1, с. 109	1
	<b>11.</b>	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, к процессу хранения и подготовки по приготовлению бульонов, отваров супов.	1	О.1,с. 68-69	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>8</b>		
	<b>12.</b>	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	2	МУ к пр. раб.№1	
	<b>13.</b>				
	<b>14.</b>	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	МУ к пр. раб. № 2	
	<b>15.</b>				
	<b>16.</b>				
	<b>17.</b>	Практическое занятие №3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	4	МУ к пр. раб. № 3	
<b>18.</b>					
<b>19.</b>					
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>		<b>18</b>		
	<b>20.</b>	Организация работ по приготовлению горячих соусов	1	О.1, с. 63	1
	<b>21.</b>	Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов	1	О.1, с. 63	1
	<b>22.</b>	Виды, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	О.1, с. 65	1
	<b>23.</b>	Инновационные виды оборудования в технологическом	1	О.1, с. 65	1

		приготовлении соусов.			
	24.	Назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	О.1, с. 65	1
	25.	Правила подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	О.1, с. 65	1
	26.	Безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	Д.1, с. 127-130	1
	27.	Правила ухода технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	Д.1, с. 127-130	1
	28.	Организация хранения горячих соусов.	1	Д.1, с. 127	1
	29.	Отпуск горячих соусов, упаковка, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос.	1	Д.1, с. 130	1
	30.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов.	1	Д.1, с. 127-130	1
	31.	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации	1	О.1с.13	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>6</b>		
	32.	Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2	МУ к пр. раб. № 4	
	33.				
	34.	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	4	МУ к пр. раб. № 5	
	35.				
	36.				
	37.				
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>27</b>		
	38.	Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном виде (основным способом и на пару).	1	О.1, с. 69-73	1
	39.	Техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном.	1	О.1, с. 69-73	1
	40.	Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном виде.	1	О.1, с. 69-73	1
	41.	Техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном виде.	1	О.1, с. 69-73	1

42.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в тушеном виде.	1	О.1,с.69-73	1
43.	Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в запеченном виде.	1	О.1,с.69-73	1
44.	Техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в запеченном виде.	1	О.1,с.69-73	1
45.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	О.1,с.69-73	1
46.	Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	О.1,с.69-73	1
47.	Правила подбора, правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, кухонной посудой.	1	Д.2, с. 82	1
48.	Безопасное использование производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	Д.2, с. 82	1
49.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	О.1,с.68-69	1
50.	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	1	Д.1, с. 141	1
51.	Информационное обеспечение услуг общественного питания(меню)	1	Д.2, с. 34	1
52.	Методы подачи блюд.	1	Д.2, с. 49	1
<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>12</b>		
53.	Практическое занятие №6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	МУ к пр. з. № 6	
54.				
55.				
56.				
57.	Практическое занятие №7. 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.	4	МУ к пр. з. № 7	
58.				
59.				
60.				
61.	Практическое занятие №8. Тренинг по отработке умений безопасной	4	МУ к пр.	

	<b>62.</b>	эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей		з. № 8	
	<b>63.</b>				
	<b>64.</b>				
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Составление опорных конспектов.			-	-	
<b>65.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		<b>3</b>
<b>66.</b>					

<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>34</b>			
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>182</b>			
<b>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	<b>1.</b>	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	1	Д1. 14-16с. О.1, с.89-97 Д1. 23-27с	1
	<b>2.</b>	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1	О.1с.11-113	1

	<b>3.</b>	Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.			
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	<b>3.</b>	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа.	1	О.1, с.89-97 Д1. 28-29с.	1
	<b>4.</b>	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.	1	Д1. 38-44с.	1
	<b>5.</b>	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.	1	О.1 с.89-98	1
	<b>6.</b>	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	1	О.1, с.89-97 Д1. 45- 50с.	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>4</b>		
	<b>7-10</b>	Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4	М.У. к л/з.№1	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации	<b>Содержание</b>		<b>3</b>		
	<b>11.</b>	Молочные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы	1	Д1.101с.	1

супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразных.		закладки продуктов. Сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов.			1
	12.	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки супов-пюре, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	О.1, с.98-102	1
	13.	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	О.1, с.109-113	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>8</b>		
	14-17	Лабораторное занятие №2. Приготовление молочных, сладких супов.	4	М.У. к л/з №2	
	18-21	Лабораторное занятие №3. Приготовление пюреобразных супов	4	М.У. к л/з. №3	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов <b>региональной</b> кухни.	<b>Содержание</b>		<b>3</b>		
	22.	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	Д1.98-100с.	1
	23.	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	Д1.81-82с	1
	24.	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	1	О.2, с.112	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>8</b>		
	25-28	Лабораторное занятие №4. Приготовление холодных супов.	4	М.У. к л/з. №4	

	<b>29-32</b>	Лабораторное занятие №5. Приготовление супов региональной кухни.	4	М.У. к л/з.№5	
		<b>Самостоятельная работа №1.</b> Выполнить задания №1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	-	-	3
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>			<b>18</b>		
<b>МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>182</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	<b>33.</b>	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	<b>1</b>	О.1, с.114 Д1. 74с79с.	1
	<b>34.</b>	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	<b>1</b>	О.1, с.115	1
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>		
	<b>35.</b>	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	1	О.1, с.115 .	1
	<b>36.</b>	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом	1	О.1, с.115 .	1

		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			
	37.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов красного основного и его производные.	1	Д1.80-87с.	1
	38.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производные.	1	Д1.80-87с.	1
	39.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1	Д1.90-94с.	1
	40.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	1	О.1, с.125	1
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	41.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1	Д1.96-100с. О.1, с.125	1
	42.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1	Д.11 М.Р.	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>8</b>		
	43-46	Лабораторное занятие №6. Приготовление соусов на муке различной консистенции.	4	М.У. к л/з.№6	
	47-50	Лабораторное занятие №7. Приготовление соусов на сливках, сладких (десертных), региональных соусов.	4	М.У. к л/з.№7	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-	-	

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		33			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		182			
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>			
	51.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Значение тепловой обработки блюд и гарниров из овощей и грибов	1	Д2.108с	1
	52.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1	Д2.111с.	1
	53.	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	1	Д2.112с.	1
	54.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	Д2.114-128с	1
	55.	Правила подбора соусов для блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	Д7.209-243	1

	<b>56.</b>	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.	1	Д7.209-243	1
	<b>57.</b>	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов региональной кухни: граттен, сотэ, картофель «Метродотель», швейцарские картофельные решты.	1	Д2.250-252	1
	<b>58.</b>	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей. Хранение и транспортировка готовой продукции. Сервировка и особенности подачи блюд и гарниров из овощей и грибов	1	Д7.266-279с.	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>12</b>		
	<b>59-62</b>	Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4	М.У. к л/з.№8	
	<b>63-66</b>	Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	М.У. к л/з.№9	
	<b>67-70</b>	Лабораторное занятие №10 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4	М.У. к л/з.№10	
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		<b>5</b>		
	<b>71.</b>	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 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.	1	Д3.4с. Д3.19с.	1
	<b>72.</b>	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	1	Д3.20-34с.	1
	<b>73.</b>	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из	1	Д3.35-с.	1

		бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	74.	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	1	ДЗ.35-с.	1
	75.	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, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	1	ДЗ.36-50с.	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>8</b>		
	76-79	Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	4	М.У.к л/з.№11	
	80-83	Лабораторное занятие №12 . Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	4	М.У. к л/з №12	
	<b>Самостоятельная работа №3</b> Выполнить задание №3. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-	-	3
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного</b>			<b>26</b>		

<b>ассортимента</b>				
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>182</b>	
<b>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b>		<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
<b>84.</b>	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.	1	ДЗ.59-65с	1
<b>85.</b>	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	1	ДЗ.68-73с	1
<b>86.</b>	Приготовление горячих блюд из творога, сыра: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	ДЗ.75-77с	1
<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>12</b>		
<b>87-90</b>	Лабораторное занятие №13. Приготовление горячих блюд из сыра.	4	М.У. к л/з №13	
<b>91-94</b>	Лабораторное занятие №14. Приготовление горячих блюд из яиц.	4	М.У. к л/з №14	
<b>95-98</b>	Лабораторное занятие №15. Приготовление горячих блюд из творога.	4	М.У. к л/з. №15	
<b>Самостоятельная работа №4</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,		-	-	<b>3</b>

	составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>3</b>			
	<b>99.</b>	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.	1	ДЗ. 78с.	1
	<b>100.</b>	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.	1	ДЗ. 81-90с.	1
	<b>101.</b>	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	ДЗ.90-92с.	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>8</b>		
	<b>102-105</b>	Лабораторное занятие № 16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки (паста, равиоли).	4	М.У. к л/з.№16	
	<b>106-109</b>	Лабораторное занятие № 17 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд муки (блины, оладьи).	4	М.У. к л/з.№17	
	<b>Самостоятельная работа №5</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-	-	3

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		29			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		182			
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	2			
	110.	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..	1	Д4.45-46с.	1
	111.	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	Д4.47с.	1
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	7			
	112.	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	1	Д4.71-73с.	1
	113.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	1	Д4.74-75с	1

114.	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1	Д4.76-78с.	1
115.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	Д4.77-80с.	1
116.	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	Д4.77-80с	
117.	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1	Д4.81-82с.	1
118.	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	Д4.81-82с.	1
<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>20</b>		
119-122	Лабораторное занятие №18. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.	4	М.У. к л/з.№18	
123-126	Лабораторное занятие №19. Приготовление блюд из жареной рыбы.	4	М.У. к л/з.№19	
127-130	Лабораторное занятие №20 Приготовление блюд из запечённой рыбы.	4	М.У. к л/з.№20	
131-134	Лабораторное занятие №21. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	4	М.У. к л/з. №21	
135-138	Лабораторное занятие №22. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы.	4	М.У. к л/з.№22	
<b>Самостоятельная работа №6</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям, с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-	-	3

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		39		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		182		
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	3		
	139. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	Д5 81.с. Д583 .с.	1
	140. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1	Д8. 81.с.	1
	141. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	Д5 82.с.	1
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	7		
	142. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	Д5.86-89с.	1
	143. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса,	1	Д8. 85.с.	1

		мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.			
	<b>144.</b>	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: 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.	1	Д8.95.с Д5.102-107	1
	<b>145.</b>	Приготовление блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из котлетной массы.	1	Д5.109-112с.	1
	<b>146.</b>	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов региональной кухни: стейк виды.	1	Д8.97.с.	1
	<b>147.</b>	Технология приготовления блюд из мясных продуктов.	1	Д5.76с.	1
	<b>148.</b>	Требования к качеству блюд. Бракераж готовой продукции. Хранение и транспортировка готовой продукции. Сервировка и особенности подачи блюд.	1	Д8.101-103.с.	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>20</b>		
	<b>149-152</b>	Лабораторное занятие №23. Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде.	4	М.У.к л/з.№23	
	<b>153-156</b>	Лабораторное занятие №24. Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.	4	М.У.к л/з.№24	
	<b>157-160</b>	Лабораторное занятие №25. Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде.	4	М.У.к л/з.№25	
	<b>161-164</b>	Лабораторное занятие №26. Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде.	4	М.У.к л/з.№26	
	<b>165-168</b>	Лабораторное занятие №27. Приготовление горячих блюд из рубленой массы.	4	М.У.к л/з.№27	
<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	<b>169.</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)	1	Д5.66с.	1

	<b>170.</b>	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	1	Д5.79с.	1
		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.			
	<b>171.</b>	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.	1	Д5.80-82с.	1
	<b>172.</b>	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	Д5.83с.	1
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>8</b>		
	<b>173-176</b>	Лабораторное занятие № 28 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.	4	М.У.к л/з.№28	
	<b>177-180</b>	Лабораторное занятие № 29 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи, кролика.	4	М.У. к л/з.№29	
	<b>Самостоятельная работа №7.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-	-	
<b>181-182 Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и			<b>144</b>		

<p>безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>			
---	--	--	--

<p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение</p>	180		

и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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.			
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>		<b>3</b>
<b>Всего</b>	<b>578</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала.

Технические средства обучения:

- компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденным столом, стульями, шкафами для столовой посуды).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер;
- газовая горелка;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;

- стеллаж;
- моечная ванна двухсекционная.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, посоеению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия».2017. – 512с.

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учереждений сред.проф.образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.-М.: Издательский центр «Академия»,2020. – 256с.

2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 192с.

Дополнительные источники:

1. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 174с.

2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 237с. 2018

3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ 02): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д : Феникс. – 188с.

4. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс. – 173с.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 221с.

6. Приготовление супов и соусов:практикум: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ /Н.И. Дубровская, Е.В Чубасова.– М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 128с.

7. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ /Е. И. Соколова.– М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 288с.

8. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ /И.П. Самородова.– М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 128с.

9. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ /Т.А.Качурина.– М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 96с.

10. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/И.П. Самородова.– М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.

11. Методическая разработка открытого урока по МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов «Соусы современной кухни» По профессии: 19.01.17 Повар, кондитер. Т.Ю.Дубова

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks

2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практико-ориентированные занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

6. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>

7. Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>

Библиотекарь

\_\_\_\_\_ Сенюшина М.Н.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля;

ОП.05 Основы калькуляции и учета;

ОП.06 Охрана труда.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана колледжа, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих

организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, различные формы тестового контроля. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: педагогические кадры, имеющие среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения 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 (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<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 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> <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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</li> <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> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <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,</li> </ul>

	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>• соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>• эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в информации;</li> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>• адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>• точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>• адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК 03.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность используемой нормативно-правовой</li> </ul>

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	• понимание значимости своей профессии
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы