


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании  
Педагогического совета



Председатель  
Протокол №

 Зинченко М.Ю./  
" 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
разработана в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
Утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.  
N1569

ОДОБРЕНО на заседании методической  
комиссии

Протокол № 1 " 30 " 08 20 19 г.  
Председатель комиссии И.В. Коваленко

**Составитель:** Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин -первой  
квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. 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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Иметь практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Уметь</i>	<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;</p> <p>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>
<i>Знать</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

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

Всего часов – 668 ч.

Из них на освоение МДК – 308 ч.

на учебную практику 108 ч.

на производственную практику 252 ч.

на консультации 48ч.

на промежуточную аттестацию 12 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					учебная, часов производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1.-2.8 ОК	<b>МДК 02.01.</b> <b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	94	72	28	8	-	-	-	
ПК 2.2-2.8	<b>МДК 02.02.</b> <b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	214	162	54	18	-	-	-	
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	360				108	252		
	<b>Всего:</b>	<b>668</b>	<b>234</b>	<b>82</b>	<b>26</b>	<b>108</b>	<b>252</b>		
	консультации	48							
	промежуточная аттестация	12							
	<b>итого</b>	<b>812</b>							

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>			<b>94</b>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	1-2	Качество кулинарной продукции, пищевая ценность, производство продукции, контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2
	3-4	Тепловая кулинарная обработка продуктов.	2
	5-6	Классификация способов тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки.	2
	7-8	Комбинированные способы тепловой обработки.	2
	9-10	Вспомогательные способы тепловой обработки.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	11-12	<b>ПЗ № 1:</b> Характеристика основных способов тепловой обработки.	2
	<b>Тематика ВСП</b>		<b>2</b>
	13-14	<b>ВСП № 1:</b> Виды назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования при различных способах тепловой обработки.	2



	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	15-16	Влияние тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий. Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных, красящих веществ.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	17-18	<b>ПЗ № 2:</b> Определение выхода готовых изделий из овощей при тепловой обработке.	2
	19-20	<b>ПЗ № 3:</b> Определение выхода готовых изделий из рыбы при тепловой обработке.	2
	21-22	<b>ПЗ № 4:</b> Определение выхода готовых изделий из мяса, птицы при тепловой обработке.	2
	23-24	<b>ПЗ № 5:</b> Определение выхода готовых изделий из круп, бобовых, макаронных изделий при тепловой обработке.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	25-26	<b>К № 1:</b> Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	27-28	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>
	29-30	<b>ПЗ № 6:</b> Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении бульонов.	2
	31-32	<b>ПЗ № 7:</b> Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении отваров.	2
	33-34	<b>ПЗ № 8:</b> Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила	2

		ухода за ними при приготовлении супов.	
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	35-36	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	37-38	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/ прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	2
	<b>Тематика ВСП</b>		<b>2</b>
	39-40	<b>ВСП № 2:</b> Подготовить презентацию: Условия и сроки хранения, отпуска супов с раздачи.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	41-42	<b>ПЗ № 9:</b> Определение количества сырья, необходимого для приготовления бульонов для первых блюд.	2
	43-44	<b>ПЗ № 10:</b> Определение количества сырья, необходимого для приготовления первых блюд.	2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	45-46	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2
	<b>Тематика ВСП</b>		<b>2</b>
	47-48	<b>ВСП № 3:</b> Подготовить презентацию: Технологическое оборудование для приготовления супов.	2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	49-50	Супы-пюре, ассортимент, особенности подготовки сырья.	2
	<b>Тематика ВСП</b>		<b>2</b>
	51-52	<b>ВСП № 4:</b> Подготовить презентацию: "Этапы приготовления супов-пюре"; "Оформление, отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента".	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>

	53-54	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	2
	55-56	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	57-58	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных соусов.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	59-60	<b>К № 2:</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для приготовления горячих соусов.	2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	61-62	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	63-64	<b>К № 3:</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для приготовления холодных соусов.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	65-66	<b>ПЗ № 11:</b> Определение количества сырья, необходимых для приготовления холодных и горячих соусов.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	67-68	<b>К № 4:</b> Контроль качества и безопасности подготовленного сырья для производства соусов.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>
	69-70	<b>ПЗ № 12:</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов с учетом взаимозаменяемости сырья.	2
	71-72	<b>ПЗ № 13:</b> Расчет сырья с учетом вида сырья, его кондиции и составление сырьевой ведомости для производства соусов.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>4</b>
	73-74	<b>К № 5:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов.	2
	75-76	<b>К № 6:</b> Условия и сроки хранения сырья и готовых холодных и горячих соусов.	2
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>

<i>хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		
77-78	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
79-80	<b>К № 7:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок	2
<b>Содержание</b>		<b>2</b>
81-82	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, безопасного использование.	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
83-84	<b>ПЗ № 14:</b> Безопасная эксплуатация теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2
<b>Содержание</b>		<b>10</b>
85-86	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2
87-88	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
89-90	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных изделий, процессу хранения и подготовки к реализации	2
91-92	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2
93-94	Зачёт	2
<b>Итого часов по МДК 02.01.</b>		<b>94ч.</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов,</i>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>

<i>отваров</i>			
	1-2	Пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	2
	3-4	Приготовление нормальных, концентрированных бульонов. Правила, режимы варки, кулинарное назначение бульонов. Требования к качеству бульонов.	2
	5-6	Приготовление отваров. Правила, режимы варки, кулинарное назначение отваров. Требования к качеству отваров	2
	7-8	Бракераж бульонов, отваров на соответствие требованиям к качеству.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	9-10	<b>К № 1.</b> Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2
	<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
	11-12	Методы сервировки, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	13-14	Приготовление оттяжек для бульона мясного, рыбного из птицы.	2
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	15-16	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	17-18	<b>К № 2:</b> Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	2
	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	19-20	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий),	2

		последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	21-22	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей.	2
	23-24	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок.	2
	25-26	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	27-28	<b>К № 3.</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	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>
	29-30	<b>ПЗ № 1:</b> Бракераж заправочных супов на соответствие требованиям к качеству.	2
	31-32	<b>ПЗ № 2.</b> Выполнение расчетов и нормы закладки сырья для производства супов.	2
	33-34	<b>ПЗ № 3.</b> Нормы закладки мяса для заправочных супов".	2
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	35-36	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	37-38	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>

	39-40	<b>ПЗ № 4.</b> Нормы закладки сырья для приготовления прозрачных супов.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	41-42	<b>К № 4.</b> 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	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	43-44	<b>ПЗ № 5:</b> Выполнение расчетов и нормы закладки сырья для производства супов-пюре, молочных, сладких, вегетарианских супов.	2
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	45-46	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	47-48	<b>ПЗ № 6:</b> Расчет сырья для приготовления холодных супов".	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>4</b>
	49-50	<b>К № 5:</b> Супы национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (чихиртма, харчо, суп-пити.)	2
	51-52	<b>К № 6:</b> Выбор посуды для отпуска супов; способы подачи, температура подачи, упаковка и подготовка супов для отпуска на вынос.	2
<b>Тема 2.5.</b> <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	53-54	Значение соусов в питании и их классификация. Особенности приготовления бульонов для приготовления соусов.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	55-56	<b>К № 7.</b> Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.(пассерование муки; пассеровка: красная, белая, холодная, пассерование овощей)	2

<p><b>Тема 2.6.</b>  <i>Приготовление,  подготовка к реализации  соусов на муке</i>  <i>Приготовление  отдельных компонентов  для соусов и соусных  полуфабрикатов</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>		<p><b>2</b></p>
	<p>57-58</p>	<p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его производных.</p>	<p>2</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		<p><b>2</b></p>
	<p>59-60</p>	<p><b>ПЗ № 7.</b> Нормы закладки муки для производства красных и белых соусов.</p>	<p>2</p>
	<p><b>Содержание</b></p>		<p><b>4</b></p>
	<p>61-62</p>	<p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных.</p>	<p>2</p>
	<p>63-64</p>	<p>яично-масляные соусы, масляные смеси, заправки на растительном масле, сладкие соусы, соусы на уксусе.</p>	<p>2</p>
	<p><b>Тематика консультаций</b></p>		<p><b>2</b></p>
	<p>65-66</p>	<p><b>К № 8.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства</p>	<p>2</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		<p><b>2</b></p>
	<p>67-68</p>	<p><b>ПР № 8:</b> Расчет сырья и нормы закладки для производства соусов</p>	<p>2</p>
	<p><b>Тематика консультаций</b></p>		<p><b>2</b></p>
	<p>69-70</p>	<p><b>К № 9.</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 2.9.</b>  <i>Приготовление,  подготовка к реализации  горячих блюд и гарниров  из овощей и грибов</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>		<p><b>10</b></p>
	<p>71-72</p>	<p>Значение блюд и гарниров из овощей и грибов в питании и их классификация. блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей.</p>	<p>2</p>
	<p>73-74</p>	<p>Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей</p>	<p>2</p>



	75-76	Ассортимент блюд из запеченных и фаршированных овощей. требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	2
	77-78	Блюда из грибов. требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.	2
	79-80	Блюда из полуфабрикатов овощей и грибов..	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>
	81-82	<b>ПР № 9:</b> Расчет количества сырья для приготовления блюд из овощей и грибов.	2
	83-84	<b>ПР № 10:</b> Особенности оформления, подачи отварных, жареных, запеченных, тушеных и фаршированных блюд из овощей и грибов.	2
<b>2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание.</b>		<b>10</b>
	85-86	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, круп, бобовых, макаронных изделий.	2
	87-88	Ассортимент, условия и сроки хранения) характеристика круп; бобовых; макаронных изделий;	2
	89-90	Правила варки каш. 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.	2
	91-92	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	93-94	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	2
	<b>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
	95-96	<b>ВСР № 1:</b> Подготовить презентацию или сообщение на тему: Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>

	97-98	<b>ПР № 11.</b> Определение количества крупы, жидкости, соли для каш различной консистенции.	2
<b>Тема 2.11.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i>	<b>Содержание.</b>		<b>6</b>
	99-100	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	2
	101-102	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов (отварные, жареные, запеченые): яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	103-104	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	105-106	<b>К № 10:</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра.	2
	<b>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
	107-108	<b>ВСП № 2:</b> Подготовить презентации на тему: Особенности приготовления, подача блюд 1. Из яиц и яичепродуктов. 2.Блюд из творога. 3.Блюд из сыра.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	109-110	<b>К № 11:</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	111-112	<b>ПР № 12:</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2
<b>Тема 2.12.</b>	<b>Содержание.</b>		<b>8</b>

<i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i>			
	113-114	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.с.242-243.	2
	115-116	Виды теста и его использование. Правила выбора основных ингредиентов, качество и количество в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	2
	117-118	Приготовление дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка и изделия из него.243-245,пр16.3	2
	119-120	Пресное тесто и изделия из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из теста.стр.251-254.пр16.4-16.5	2
	<b>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.</b>		<b>4</b>
	121-122	<b>ВСП № 3:</b> Подготовить презентации на тему: Особенности приготовления, подача блюд и изделий 1.Из дрожжевого теста.2.Из пресного теста.	2
	123-124	<b>ВСП №4:</b> Подготовить презентации на тему: Приготовление фаршей и начинок ( мясного, рыбного, картофельного с грибами, капустный, грибной, яблочный, творожный).	2
<b>Тема 2.13.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
	125-126	Значение блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов в питании и их классификация. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы.	2
	<b>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
	127-128	<b>ВСП 5:</b> Подготовить презентации: Значение блюд из рыбы в питании человека.; Блюда из отварной и припущенной рыбы.	2
	<b>Содержание.</b>		<b>4</b>
	129-130	Ассортимент, общие приемы приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы различными способами.стр.161-164,пр10.4	2
	131-132	Ассортимент, приемы приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы и блюд из котлетной массы..стр.165-166,пр10.5-10.6.	2

	<b>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
	133-134	<b>ВСР № 6:</b> Подготовить презентации: 1. Особенности оформления, подачи блюд из рыбы: жареной, запеченной, из котлетной массы, нерыбных морепродуктов. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных блюд и блюд из морепродуктов.	2
	<b>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
	135-136	<b>ВСР № 7:</b> Подготовить презентацию: Приготовление и подача банкетных блюд из рыбы.	2
<b>Тема 2.14.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	137-138	Значение блюд из мяса, птицы и дичи в питании. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.	2
	<b>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
	139-140	<b>ВСР № 8:</b> Подготовить презентацию: Химический состав и пищевая ценность мяса; Качество мяса и его хранение.	2
	<b>Содержание.</b>		<b>8</b>
	141-142	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов жареных . Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	143-144	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Подачи.	2
	145-146	Правила оформления и отпуска тушеных блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	2
	147-148	Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы.	2
	<b>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
	149-150	<b>ВСР № 9:</b> Подготовить презентацию: Особенности подачи отварных, жареных блюд из мяса; из рубленой и котлетной массы.	2
	<b>Содержание.</b>		<b>2</b>

	151-152	Правила приготовления, оформления и отпуска запеченных блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	153-154	<b>К № 12:</b> 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 мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	2
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>4</b>
	155-156	<b>ПР № 13:</b> Расчет сырья, числа порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса.	2
	157-158	<b>ПР № 14:</b> Расчет потребности сырья для приготовления необходимого количества порций.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>4</b>
	159-160	<b>К № 13:</b> Особенности оформления и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	2
	161-162	<b>К № 14:</b> Особенности приготовления блюд из субпродуктов (отварных, жареных, тушеных).	2
	163	Годовая контрольная работа.	1
	<b>по МДК 02.02.</b>		<b>163</b>
<b>Тема 2.14.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i> <b>(продолжение)</b>	<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
	164-165	Значение в питании и процессы, происходящие при тепловой обработке птицы.	2
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>4</b>
	166-167	<b>ПР № 15:</b> Расчет массы <u>брутто</u> при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	2
	168-169	<b>ПР № 16:</b> Расчет массы <u>нетто</u> при механической кулинарной обработке	2

		сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	
	<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
	170-171	Технология приготовления простых отварных блюд из домашней птицы, кролика: птица, кролик отварной, птица под соусом паровым, котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами.	2
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>6</b>
	172-173	<b>ПР № 17:</b> Расчет массы <u>брутто</u> при <u>тепловой</u> кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	2
	174-175	<b>ПР № 18:</b> Составление технологических карт для блюд из птицы (отварных).	2
	176-177	<b>ПР № 19:</b> Расчет массы выхода готового изделия при тепловой кулинарной обработке (варке).	2
	<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
	178-179	Общие правила жарки птицы, дичи, кролика различными способами. Ассортимент, условия и сроки хранения и подачи блюд.	2
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>
	180-181	<b>ПР № 20:</b> Технологические схемы для приготовления отварных и жареных блюд из птицы.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	182-183	<b>К № 15:</b> Особенности оформления и подачи блюд из отварной и жареной птицы, дичи, кролика с соусами и гарнирами.	2
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>4</b>
	184-185	<b>ПР № 21:</b> Расчет массы выхода готового изделия при тепловой кулинарной обработке (жарке).	2
	186-187	<b>ПР № 22:</b> Составление технологических карт для блюд из птицы (жареных).	2
	<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
	188-189	Технология приготовления блюд из рубленой птицы, дичи и кролика(биточки, котлеты, кнели).Ассортимент блюд способы подачи. Условия и сроки хранения.	2
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>
	190-191	<b>ПР № 23:</b> Расчет массы выхода готового изделия из рубленой массы при тепловой кулинарной обработке (жарке).	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	192-193	<b>К № 16:</b> Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и	2

		разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>
	194-195	<b>ПР № 24:</b> Расчет количества продуктов для приготовления соусов к блюда из отварной и жареной птицы, дичи ,кролика.	2
	<b>Содержание.</b>		<b>8</b>
	196-197	Особенности приготовления тушеных блюд из птицы, дичи и кролика. Ассортимент, условия и сроки хранения.	2
	198-199	Особенности приготовления блюда шашлык из птицы (с йогуртом, томатной пастой, медом и т.д.) Подача.	2
	200-201	Технология приготовления блюд: жульен, терин из птицы, дичи и кролика.	2
	202-203	Требования к качеству блюд из птицы, дичи, кролика и сроки хранения.	2
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>6</b>
	204-205	<b>ПР № 25:</b> Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы (бракераж).	2
	206-207	<b>ПР № 26:</b> Расчет при приготовлении гарниров из круп, макаронных изделий, овощей.	2
	208-209	<b>ПР № 27:</b> Расчет при приготовлении горячих блюд из птицы, дичи и кролика.	2
	<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
	210-211	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.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	212-213	<b>К № 17:</b> Повторение пройденного материала по МДК 02.01.и 02.02.	2
	214	<b>Зачет.</b>	<b>1</b>
	<b>по МДК 02.02.</b>		<b>51час</b>
	<b>Итого по МДК 02.02.</b>		<b>214 часов</b>

## *Учебная практика по ПМ.02*

### *Виды работ:*

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



15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02***

***Виды работ :***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

<p>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.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>668</b></p>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля имеются специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кулинарный цех**, оснащенный в соответствии с п. 6.1. ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

весоизмерительное оборудование

весы кухонные электронные

тепловое оборудование

микроволновая печь

плита электрическая

холодильное оборудование

шкаф холодильный

механическое оборудование

мясорубка

процессор кухонный

вспомогательное оборудование

стеллаж передвижной, моечная ванна

инструмент, приспособления., принадлежности, инвентарь

гастроёмкости из нержавеющей стали

набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

набор сотейников 0.6л, 0.8л, сковорода

набор разделочных досок (пластик)

мерный стакан, венчик

миски нержавеющая сталь, сито, лопатки,

половник, шумовка

набор ножей

насадка для кондитерских мешков

набор выемок

корзина для мусора

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1 ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Для реализации программы профессионального модуля библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.

### **1.2.2. Интернет-ресурсы:**

1. 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:[https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/norma/249169/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/):.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за водоизмерительным 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,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul>	

<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>• 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, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>лабораторных занятий;</i></p> <p><i>- заданий по учебной и производственной практике;</i></p> <p><i>- заданий для самостоятельной работы</i></p> <p><b><i>Промежуточная аттестация:</i></b></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p><i>- практических заданий на зачете по МДК;</i></p> <p><i>- заданий экзамена по модулю;</i></p> <p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>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> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<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>	
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<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 интересующие профессиональные темы</li> </ul>	