

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская

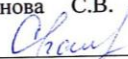
« 02 » сентября 2022



Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02.
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», разработана на
основе Федерального государственного образовательного стандарта по
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

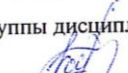
Организация-разработчик: Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж
сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

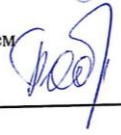

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной
категории 

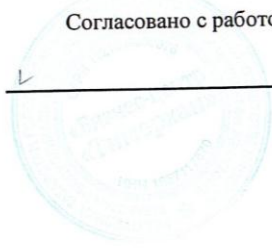
Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы
дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий
 Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	35
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	41

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
1	2
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине,

	принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	В: - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
-------------------------	---

	<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; -упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;

-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;

-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;

-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;

-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;

-доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;

-владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подбирать гарниры, соусы;

-соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;

-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;

-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;

- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;

-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

-поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;

-порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда,

	<p>кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования; -рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными денежными средствами; - принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологии; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала;

-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

-правила утилизации отходов;

-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;

-температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

-ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;

-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;

-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	<ul style="list-style-type: none"> -правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток; -ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
--	--

1.2. Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего **870** часов,

в том числе в форме практической подготовки **684** часа

Из них на освоение МДК **130** часов

В том числе лабораторно-практических занятий **78** часов

Самостоятельной работы **30** часов

Практики, в том числе учебная **288** часов

производственная **396** часов

консультаций – **14** часов;

промежуточная аттестация **12** часов

(в виде экзамена по модулю)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики				
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборат. и практические занятия										
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	
ПК 2.1. – ПК 2.3. ОК 1. ОК 2. ОК 4. ЛР 4 ЛР 5	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32		26		16					6
ПК 2.4.- 2.8. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ЛР 4 ЛР 5 ЛР 10	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	128		104		62					24
ПК 2.1.- 2.8. ОК 1- ОК 9.	Производственная практика (по профилю специальности)	692	684				288	396	8		
ПК 2.1.- 2.8. ОК 1- ОК 9.	Промежуточная аттестация (ДЭ)	18			12					6	
	Всего	870	684	130	12	78	288	396	14	30	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ТСО наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>		32			
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		10			
Тема 1.1.	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд Тема 1.2. Инновационные способы тепловой кулинарной обработки Тема 1.3. Организация работы горячего цеха	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд. Качество кулинарной продукции	2	2	Интерактивная доска	[6] Стр. 6-12
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки Инновационные способы тепловой кулинарной обработки. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд: технология Cook&Chill, Sous-vide, Cookvac, стефан-гриль, термомиксинг, льдомиксинг.	2	2	Интерактивная доска	[6] Стр. 12-23 интернет источники
	3. Организация и техническое оснащение производства. Характеристика рабочих мест	2	2	Интерактивная доска	[6] Стр. 24-26
	<i>Практическая работа №1,2</i>	4			
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий.	2	2	Карточки задания	[6] Стр. 12-23 интернет

	2. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт	2	2	ИТК	[10]
Раздел 2. Процесс приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров		8			
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Подготовка продуктов для гарнира.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 29-34
	<i>Лабораторная работа №1,2,</i>	6			
	1. Приготовление, оформление и техника подачи бульонов: мясного, куриного, рыбного, концентрированного	4	2,3	Сырье, ТК	[6] Стр. 29-34
	2. Приготовление грибного отвара, овощного, фруктового	2	3	Сырье, ТК	
Раздел 3. Процесс приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента		14			
Тема 3.1. Приготовление заправочных супов	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	5. Приготовление заправочных супов. Общие правила варки супов. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок Дифференцированный зачет	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 37-45
	<i>Лабораторная работа №3,4</i>	6			
	3. Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты с картофелем, щи зеленые, борщ, борщ украинский	4	3	Сырье, ТК	[6] Стр. 37-45
	4. Приготовление рассольника домашнего, ленинградского, солянки домашней.	2	3	Сырье, ТК	[6] Стр. 37-45
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	6			
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для			Интер активная доска, интернет источники	интер нет источ ники

	<p>самостоятельного контроля знаний.</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<i>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		128 42/62/24			
Раздел 3. Процесс приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента		12			
Тема 3.2.	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
Приготовлен	1. Технология приготовления	2	2	Интер	[6]

ие картофельны х супов	супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Правила оформления и отпуска. Методы сервировки и температура подачи.			активная доска	Стр. 46-48
Тема 3.3. Приготовлен ие пюреобразн ых и прозрачных супов	2. Процесс приготовления и реализации пюреобразных и прозрачных супов Требования к качеству супов. Организация хранения, отпуска супов, с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 53-58 интер нет
Тема 3.4. Приготовлен ие холодных, сладких супов	3. Приготовление холодных супов. Сладких супов. Приготовление региональных, национальных супов. Правила оформления и отпуска. Методы сервировки и температура подачи.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 60-65
	<i>Лабораторная работа № 1,2</i>	6			
	1. Приготовление, оформление, отпуск супов картофельных, супов татарской национальной кухни	2	3	Сырье, ТК	[6] Стр. 53-58
	2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, прозрачных супов, супов региональной кухни	4	3	Сырье, ТК	[6] Стр. 60-65
Раздел 4. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		8			
Тема 4.1. Классификац ия, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
Тема 4.2. Приготовлен ие и подготовка к	4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Сырье, используемое для приготовления соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 71-76
	5. Приготовление соуса красного основного и его производных. Приготовление соуса белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка,	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 76-82 интер нет источ ники

реализации соусов на муке Тема 4.3. Приготовленные соусы: грибного, молочного, яично-масляных	упаковки, подготовки к отпуску на вынос.				
	6. Процесс приготовления и реализации соусов на грибном бульоне, молочных («Бешамель», «Субиз»), сметанных, яично-масляных: польский, голландский, сухарный. Дизайн, подача, декор соусов. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 82-85 интернет источники
	<i>Лабораторная работа № 3</i>	2			
	3. Приготовление соусов на мясном и рыбном бульонах. Соусов на грибном бульоне, «Бешамель», яично-масляных соусов.	2	2	Сырье, ТК	[6] Стр. 82-85
Раздел 5 Процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		18			
Тема 5.1. Классификация и ассортимент горячих блюд из овощей и грибов, их значение в питании. Тема 5.2. Приготовленные блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей Тема 5.3. Приготовленные блюда и гарниры из запеченных овощей. Фарширован	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	7. Классификация и ассортимент горячих блюд из овощей и грибов, их значение в питании. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 91-100
	8. Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 102-109
	9. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Фаршированные овощи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 109-116
	<i>Лабораторная работа № 4,5</i>	6			
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей: пюре	2	2	Сырье, ТК	[6] Стр.

Тема 5.4. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	картофельное, пюре из шпината с яйцом, овощи в молочном соусе, зразы картофельные, шницель из капусты				102-109
	5. Приготовление, оформление и отпуск запеченных овощей: кабачки, цветная капуста запеченные, рулет картофельный. Фаршированные овощи: голубцы овощные, перец, кабачки фаршированные.	4	3	Сырье, ТК	[6] Стр. 109-116
	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	10. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из круп, блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения блюд и гарниров.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 109-116
	<i>Лабораторная работа № 6</i>	4			
	6. Приготовление каши пшенной с тыквой, боярской, пудинга манного, котлет рисовых. Бобовые с жиром и луком, лапшевник с творогом, макароны, запеченные с сыром.	4	4	Сырье, ТК	[6] Стр. 109-116
Раздел 6. Процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра.		15			
Тема 6.1. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц	<i>Содержание учебного материала</i>	3			
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога.	11. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц: вареные яйца, жареные, запеченные яичные блюда. Блюда из сыра: сырное суфле, запеканка из сыра, сыр жареный по-шопски. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 133-141
	12. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога. Отварные, жареные, запеченные творожные блюда. Требования к качеству блюд из яиц, творога и сыра.	1	2	Интер активная доска	[6] Стр. 142-147

	<i>Лабораторная работа № 7,8</i>	4			
	7.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, сыра	2	2	Сырье, ТК	
	8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога.	2	2	Сырье, ТК	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	8			
	<p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний.</p> <p>2. Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья.</p> <p>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p>4. Составить таблицу по подбору специй, приправ, пряностей, алкогольных напитков, уксуса, ароматизированных видов масла и масляных смесей и др. дополнительных ингредиентов к основным продуктам для приготовления горячей кулинарной продукции разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Решить производственные ситуации по техническому оснащению процессов приготовления горячей продукции сложного ассортимента (по заданиям преподавателя) и провести анализ технического оснащения технологических процессов в горячем цехе по результатам работы на</p>			Интер активная доска, интернет ресурсы	интер нет ресурсы

	<p>производстве.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p> <p>7. Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы:</p> <p>1. Супы – обжигающие горячие зимой или спасительно прохладные летом</p> <p>2. Супы - восхитительный аромат, насыщенный вкус и изумительный цвет</p> <p>3. Что подать «на первое»</p> <p>4. Бульон, фюме, консоме</p> <p>5. Приготовление супов-пюре из овощей</p> <p>6. Приготовление гарниров к прозрачным супам</p> <p>7. Приготовление популярных супов европейской кухни</p> <p>8. Соусы на основе РУ (загустители РУ- пассерованная мука)</p> <p>9. Соусы классической французской кухни – бешамель, велюте, кардинал... Что скрыто в названии?</p> <p>10. Соусы – показатель поварского искусства</p> <p>11. Соусы к рыбным, мясным блюдам</p> <p>12. Аппетитные соусы</p> <p>13. Пряности и приправы – новый вкус привычных блюд</p>				
<p>Раздел 6. Процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кулинарных изделий из муки</p>		<p>16</p>			
<p>Тема 6.3. Ассортимент и значение в питании блюд из муки</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	<p>4</p>			
<p>Тема 6.4. Приготовлен</p>	<p>13. Ассортимент и значение в питании блюд из муки. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки жареные, печеные, расстегаи, ватрушки с творогом, пироги. Тесто для блинов и оладий.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>Интер активная доска</p>	<p>[6] Стр. 142-147</p>
	<p>14. Приготовление изделий из</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>Интер</p>	<p>[6]</p>

ие изделий из бездрожжевого теста	бездрожжевого теста. Сдобное пресное тесто. Слоеное пресное тесто. Приготовление фаршей.			активная доска	Стр. 150-162
	<i>Лабораторная работа № 9,10,11</i>	12			
	9. Приготовление изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные, расстегаи, ватрушки с творогом, бриоши.	4	3	Сырье, ТК	[6] Стр. 142-147
	10. Приготовление пирогов открытых, закрытых, блинов, оладий.	4	3	Сырье, ТК	
	11. Приготовление вареников с творогом, блинчиков с фаршем, пирожков из сдобного пресного теста	4	3	Сырье, ТК	[6] Стр. 150-162
Раздел 7. Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья		20			
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы.	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	15. Классификация, ассортимент блюд из рыбы, пищевая ценность сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 170-177
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы и запеченной рыбы	16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы и запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 177-184
	17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки хранения таких блюд.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 184-190
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья	<i>Лабораторная работа № 12,13,14,15</i>	14			
	12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы	4	2,3	Сырье, ТК	[6] Стр. 170-177
	13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	4	2,3	Сырье, ТК	[6] Стр. 177-184
	14. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	4	3	Сырье, ТК	177-184
	15. Приготовление блюд из	2	2,3	Сырье,	[6]

	нерыбного водного сырья.			ТК	
Раздел 8. Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика		39			
Тема 8.1. Классификация и ассортимент блюд из мяса	<i>Содержание учебного материала</i>	9			
Тема 8.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса	18. Классификация и ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отарного мяса. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячих блюд из мяса	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 193-198
Тема 8.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного и запеченного мяса.	19. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 198-205
Тема 8.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	20. Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного и запеченного мяса. Блюды из рубленого мяса, субпродуктов	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 205-218
	21. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из отварной, припущенной и жареной птицы, дичи, кролика.	2	2	Интер активная доска	[6] Стр. 220-229
	22. Дифференцированный зачет	1	2		
	<i>Лабораторная работа № 16,17,18,19</i>	14			
	16. Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из мяса порционным и мелким куском: антрекот, бифштекс, котлеты натуральные, эскалоп, бефстроганов, поджарка	4	2	Сырье, ТК	[6] Стр. 198-205
	17. Приготовление, оформление и отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса: говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое под домашнему, гуляш, азу, рагу из свинины	4	2	Сырье, ТК	[6] Стр. 205-218

18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы, субпродуктов.	2	2	Сырье, ТК	[6]
19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из домашней птицы: котлеты натуральные, панированные, котлеты по-киевски, шницель по-столичному.	4	3	Сырье, ТК	[6] Стр. 205-218
<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	16			
<p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний.</p> <p>2. Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья.</p> <p>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p>4. Составить таблицу по подбору специй, приправ, пряностей, алкогольных напитков, уксуса, ароматизированных видов масла и масляных смесей и др. дополнительных ингредиентов к основным продуктам: овощам, рыбе, мясу, птице (по индивидуальным заданиям), для приготовления горячей кулинарной продукции разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Решить производственные ситуации по техническому оснащению процессов приготовления горячей продукции разнообразного ассортимента (по заданиям</p>			Интер активная доска, интернет источники	Интер нет источники

	<p>преподавателя) и провести анализ технического оснащения технологических процессов в горячем цехе по результатам работы на производстве.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p> <p>7. Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как выбрать свежую рыбу. 2. Использование рыбы и нерыбных продуктов моря 3. Приготовление рыбных стеков и филе 4. Как украсить рыбное блюдо 5. Рыбный фарш. Котлеты, паштеты, мусс, тимбалы, кнели 6. Краб, омар и их сородичи 7. Мидии, устрицы, гребешки и трубачи 8. Кальмар и фантазии повара 9. Продукты моря – «живые лекарства» 10. Как выбрать говядину и телятину. 11. Подготовка мяса к тепловой обработке 12. Тепловая обработка мяса 13. Как выбрать баранину. Разделка баранины. 14. Украшение мясных блюд 15. Быстрое приготовление мяса (сковорода, барбекю, гриль) 16. Мясные рулеты 17. Колбаски, бекон и окорок 18. Блюда из рубленого мяса 19. Паштеты и террины 20. Блюда из отварной и припущенной птицы 21. Блюда из жареной птицы и кролика 				
--	---	--	--	--	--

Учебная и производственная практика			
Учебная практика		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1	<p>Ознакомление с предприятием, техническим оснащение производства. Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места повара в горячем цехе.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.</p>	6	2
2	Организация рабочего места. Приготовление костного, мясокостного бульонов. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	2
3	Организация рабочего места. Приготовление бульона из птицы, концентрированного бульона. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	2
4	Организация рабочего места. Приготовление рыбного бульона, грибного, овощного отваров. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	3
5	Организация рабочего места. Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты с картофелем, борщ, борщ украинский. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2,3
6	Организация рабочего места. Приготовление рассольника по-ленинградски, солянки домашней. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2,3
7	Организация рабочего места. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой. Органолептическая оценка супов, температура подачи.	6	2,3
8	Организация рабочего места. Приготовление супа-пюре из тыквы, мясного прозрачного бульона с сельдереем. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
9	Организация рабочего места. Приготовление окрошки овощной, борща холодного. Приготовление супа из клюквы и яблок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
10	Организация рабочего места. Приготовление соуса красного основного, соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами. Правила подачи соусов, температура подачи.	6	2
11	Организация рабочего места. Приготовление соуса белого основного на мясном и рыбном бульонах. Соус томатный,	6	2

	соус русский. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи		
12	Организация рабочего места. Приготовление соуса грибного, сметанного натурального, сметанного на основе белого. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	2,3
13	Организация рабочего места. Приготовление яично-масляных соусов: польского, сухарного, голландского Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	3
14	Организация рабочего места. Приготовление сладких (десертных) соусов. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	3
15	Организация рабочего места. Приготовление картофельного пюре, капусты отварной с соусом, овощей припущенных в молочном соусе. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из картофеля и овощей	6	3
16	Организация рабочего места. Приготовление тыквы, помидор жаренных. Приготовление лука-фри, котлет морковных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
17	Организация рабочего места. Приготовление котлет капустных, котлет картофельных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
18	Организация рабочего места. Приготовление зраз картофельных, шницеля из капусты, оладий из тыквы. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
19	Организация рабочего места. Приготовление рагу из овощей, запеканки картофельной, перца фаршированного. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
20	Организация рабочего места. Приготовление запеканки рисовой, пудинга манного, котлет пшеничных с соусом грибным. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
21	Организация рабочего места. Приготовление бобовых с жиром и луком, макарон отварных с сыром, лапшевника с творогом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы	6	3

	подачи, температура подачи.		
22	Организация рабочего места. Приготовление яичницы с гарниром, смешанного омлета, фаршированного омлета. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
23	Организация рабочего места. Приготовление вареников с творогом, ленивых вареников. Приготовление пудинга из творога. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
24	Организация рабочего места. Приготовление сырников из творога, орешек творожных, запеканки из творога. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
25	Организация рабочего места. Приготовление запеканки из сыра, сырного суфле, сыра жаренного по-шопски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
26	Организация рабочего места. Приготовление изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные, жареные, ватрушки с творогом. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	2
27	Организация рабочего места. Приготовление бриошей, фигурной сдобы. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	2
28	Организация рабочего места. Приготовление пирогов закрытых, открытых, блинов, оладий. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	3
29	Организация рабочего места. Приготовление вареников с вишнями, блинчиков с творогом Органолептическая оценка изделиям из бездрожжевого теста.	6	3
30	Организация рабочего места. Приготовление пирожков с капустой из сдобного пресного теста. Приготовление яблок, запеченных в слоеном тесте. Органолептическая оценка приготовленным изделиям	6	3
31	Организация рабочего места. Приготовление рыбы отварной, соус голландский, рыбы по-русски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
32	Организация рабочего места. Приготовление рыбы жаренной с зеленым маслом (кольбер), рыбы, жаренной в	6	2

	тесте (орли). Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.		
33	Организация рабочего места. Приготовление поджарки из рыбы, котлет рыбных с омлетом и сыром. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
34	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски, рыбы, запеченной под молочным соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
35	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами, по-московски. Солянка из рыбы на сковороде. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
36	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, тушенной с овощами. Приготовление тефтелей рыбных, тельного из рыбы. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
37	Организация рабочего места. Приготовление морского гребешка, жаренного в тесте, кальмаров, жаренных в сухарях. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
38	Организация рабочего места. Приготовление креветок отварных, креветок, запеченных со сметанным соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
39	Организация рабочего места. Приготовление мяса отварного, сосисок отварных с гарниром и соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
40	Организация рабочего места. Приготовление бифштекса по-деревенски, антрекота, эскалопа из свинины. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
41	Организация рабочего места. Приготовление бефстроганов, поджарки. Органолептическая оценка качества	6	3

	приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.		
42	Организация рабочего места. Приготовление мяса, тушеного в хлебном квасе, говядины в кисло-сладком соусе, жаркого по-домашнему. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
43	Организация рабочего места. Приготовление гуляша, азу, рагу из свинины, плова. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
44	Организация рабочего места. Приготовление запеканки картофельной, голубцов с мясом и рисом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
45	Организация рабочего места. Приготовление бифштекса рубленого, зраз рубленых, тефтелей. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
46	Организация рабочего места. Приготовление почек по-русски, печени по-строгановски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
47	Организация рабочего места. Приготовление цыплят-табака, котлет натуральных из филе птицы, Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
48	Организация рабочего места. Приготовление котлет по-киевски, шницеля по-столичному. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
	ВСЕГО	288	
		часов	
Производственная практика (по профилю специальности)			404
ПМ.02 (Виды работ)			
1	Ознакомление с предприятием, техническим оснащение производства. Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	6	2

2	Организация рабочего места. Приготовление костного, мясокостного бульонов. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	2,3
3	Организация рабочего места. Приготовление бульона из птицы, концентрированного бульона. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	2
4	Организация рабочего места. Приготовление рыбного бульона. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	2
5	Организация рабочего места. Приготовление грибного отвара. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов.	6	2
6	Организация рабочего места. Приготовление овощного отвара, фруктового отвара. Оформление, отпуск, требования к качеству бульонов	6	2,3
7	Организация рабочего места. Приготовление щей боярских, щей уральских. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2,3
8	Организация рабочего места. Приготовление борща московского, украинского. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	3
9	Организация рабочего места. Приготовление рассольника по-ленинградски, домашнего. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2,3
10	Организация рабочего места. Приготовление солянки рыбной. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила сервировки блюда, отпуска, температура подачи.	6	2
11	Организация рабочего места. Приготовление супа крестьянского, супа картофельного с бобовыми. Органолептическая оценка супов, температура подачи.	6	2
12	Организация рабочего места. Приготовление супа-пюре из тыквы, супа-пюре из птицы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
13	Организация рабочего места. Приготовление прозрачного бульона из птицы, рыбного прозрачного бульона. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
14	Организация рабочего места. Приготовление окрошки мясной сборной, борща холодного. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
15	Организация рабочего места. Приготовление супа из клюквы и яблок супа-пюре из сушеных плодов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3

16	Организация рабочего места. Приготовление супа харчо, шорбы с курицей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
17	Организация рабочего места. Приготовление национальных супов: токмач, суп с салмой, кияу пильмене, солянка « Акчарлак». Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
18	Организация рабочего места. Приготовление соуса красного основного, соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами. Правила подачи соусов, температура подачи.	6	2
19	Организация рабочего места. Приготовление соуса белого основного на мясном бульоне. Соус белый с яйцом. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	2
20	Организация рабочего места. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне. Соус матросский. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	2
21	Организация рабочего места. Приготовление соуса грибного, грибного кисло-сладкого. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	3
22	Организация рабочего места. Приготовление соуса молочного, соуса субиз. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	3
23	Организация рабочего места. Приготовление соуса сметанного натурального, сметанного с луком и томатом, лефор (сметанный с хреном). Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	3
24	Организация рабочего места. Приготовление яично-масляных соусов: польского, сухарного, голландского. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	2
25	Организация рабочего места. Приготовление сладких (десертных) соусов. Правила подачи соусов, способы подачи, температура подачи	6	3
26	Организация рабочего места. Приготовление картофельного пюре, овощей припущенных в молочном соусе. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из картофеля и овощей	6	2
27	Организация рабочего места. Приготовление картофеля жареного, лука-фри, котлет капустных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
28	Организация рабочего места. Приготовление зраз картофельных, крокет картофельных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3

29	Организация рабочего места. Приготовление шницеля из капусты, оладий из тыквы. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
30	Организация рабочего места. Приготовление капусты тушеной, рагу из овощей. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи,	6	3
31	Организация рабочего места. Приготовление запеканки картофельной, перца фаршированного, кабачков фаршированных. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
32	Организация рабочего места. Приготовление запеканки рисовой, пудинга манного, котлет пшеничных с соусом грибным. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2,3
33	Организация рабочего места. Приготовление бобовых с жиром и луком, макарон отварных с сыром, лапшевника с творогом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
34	Организация рабочего места. Приготовление яичницы с гарниром, смешанного омлета, фаршированного омлета. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
35	Организация рабочего места. Приготовление вареников с творогом, ленивых вареников. Приготовление пудинга из творога. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
36	Организация рабочего места. Приготовление сырников из творога, орешек творожных, запеканки из творога. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
37	Организация рабочего места. Приготовление запеканки из сыра, сырного суфле, сыра жаренного по-шопски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
38	Организация рабочего места. Приготовление изделий из	6	2

	дрожжевого теста: пирожки печеные, жареные, ватрушки с творогом. Органолептическая оценка изделиям из теста.		
39	Организация рабочего места. Приготовление расстегаев из опарного теста. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	2
40	Организация рабочего места. Приготовление бриошей, фигурной сдобы. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	2
41	Организация рабочего места. Приготовление пирогов закрытых, открытых. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	3
42	Организация рабочего места. Приготовление блинов, оладий. Органолептическая оценка изделиям из теста.	6	3
43	Организация рабочего места. Приготовление вареников с вишнями, блинчиков с творогом Органолептическая оценка изделиям из бездрожжевого теста.	6	3
44	Организация рабочего места. Приготовление пирожков с капустой из сдобного пресного теста. Приготовление яблок, запеченных в слоеном тесте. Органолептическая оценка приготовленным изделиям	6	2
45	Организация рабочего места. Приготовление рыбы отварной, соус польский, рыбы по-русски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
46	Организация рабочего места. Приготовление рыбы жаренная с луком по-ленинградски, рыбы, жаренной во фритюре. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
47	Организация рабочего места. Приготовление зраз донских. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
48	Организация рабочего места. Приготовление поджарки из рыбы, котлет рыбных с омлетом и сыром. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
49	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски, рыбы, запеченной под молочным соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
50	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами, по-московски.	6	2

	Солянка из рыбы на сковороде. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.		
51	Организация рабочего места. Приготовление рыбы, тушенной с овощами, филе, тушенное с овощами. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
52	Организация рабочего места. Приготовление тефтелей рыбных, тельного из рыбы. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
53	Организация рабочего места. Приготовление морского гребешка, жаренного в тесте, кальмаров, жаренных в сухарях. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
54	Организация рабочего места. Приготовление креветок отварных, креветок, запеченных со сметанным соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
55	Организация рабочего места. Приготовление мяса отварного, сосисок отварных с гарниром и соусом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
56	Организация рабочего места. Приготовление бифштекса по-деревенски, филе, лангета. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
57	Организация рабочего места. Приготовление антрекота, ромштекса, эскалопа из свинины. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
58	Организация рабочего места. Приготовление бефстроганов, поджарки. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	3
59	Организация рабочего места. Приготовление мяса, тушеного в хлебном квасе, говядины в кисло-сладком соусе, жаркого по-домашнему. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2

60	Организация рабочего места. Приготовление гуляша, азу по-татарски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
61	Организация рабочего места. Приготовление рагу из свинины, плова. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
62	Организация рабочего места. Приготовление запеканки картофельной, голубцов с мясом и рисом. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
63	Организация рабочего места. Приготовление бифштекса рубленого, зраз рубленых, тефтелей. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
64	Организация рабочего места. Приготовление почек по-русски, печени по-строгановски. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
65	Организация рабочего места. Приготовление цыплят-табака, котлет натуральных из филе птицы, Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
66	Организация рабочего места. Приготовление котлет по-киевски, шницеля по-столичному. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, температура подачи.	6	2
Дифференцированный зачет			
		ВСЕГО	396
Консультации по практике		8	
Консультации по экзамену		6	
Демонстрационный экзамен по модулю		12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.02

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

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование. Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	2	3
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
14	Шкаф холодильный	1
15	Шкаф морозильный	1
16	Шкаф шоковой заморозки	1

17	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
19	Фризер	1
20	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
21	Тестораскаточная машина	1
22	Планетарный миксер	5
23	Диспансер для подогрева тарелок	1
24	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
25	Мясорубка	1
26	Слайсер	1
27	Машина для вакуумной упаковки	1
28	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
29	Процессор кухонный	1
30	Овощерезка	1
31	Миксер для коктейлей	1
32	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
33	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
34	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
35	Овоскоп	1
36	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
37	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
38	Стол производственный с моечной ванной	15
39	Стеллаж передвижной	2
40	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	2	3	4
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7

2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. 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 разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андронова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский цент «Академия», 2017. — 256 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

9. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.

10. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.

4. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования— М. : «Академия», 2018.— 128 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

3.3. Организация 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 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. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ. 02 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 практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02 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 рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ПОП, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в .1.5.ФГОССПО по специальности 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 или с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитываться с учетом состояния здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными (или) 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, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. 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 зачетом, включающим 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 WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОССПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<i>Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>		
ПК 2.1. -2.3. ПК.2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями с СТН и ТБ; - Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Текущий контроль: практическое задание Оценка

соответствии с инструкциями и регламентами	чистоты в соответствии с СТН и ТБ	выполнения УП и ПП
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента в соответствии СТН и ТК; - Проведение бракеража согласно органолептическим требованиям; - Организация хранения, отпуска бульонов, отваров разнообразного ассортимента согласно требованиям Госстандарта; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий №1,2,3,4 учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, в соответствии с СТН и ТБ - Приготовление супов сложного ассортимента в соответствии СТН и ТК; - Проведение бракеража согласно органолептическим требованиям; - Организация хранения, отпуска супов сложной технологии; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий № 1,2, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций</p>	<p>Владение</p>

<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>актуальными методами работы в профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 5</p> <p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 7</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	рабочем месте	профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
---	---------------	--

Раздел модуля 2. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.4.- ПК 2.8.		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с СТН и ТБ; - Приготовление соусных полуфабрикатов в соответствии СТН и ТК; - Приготовление горячих соусов сложного ассортимента в соответствии СТН и ТК; - Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче; - Проведение бракеража согласно органолептическим требованиям; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий № 3, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с СТН и ТБ - Приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с СТН и ТК; - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с 	Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных

ассортимента	<p>СТН и ТК;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение бракеража согласно органолептическим требованиям; - Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>занятий № 4,5, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с СТН и ТБ - Приготовление сложных горячих блюд из яиц в соответствии с СТН и ТК - Приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с СТН и ТК - Приготовление горячих блюд сложной технологии из муки в соответствии с СТН и ТК - Проведение бракеража согласно органолептическим требованиям; - Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, му - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Оценка выполнения лабораторных работ № 7,8,9,10,11, по междисциплинарному курсу. Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета; - в виде письменных/устных ответов Итоговый контроль: с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Демонстрационный экзамен</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с СТН и ТК - Проведение бракеража согласно 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в</p>

<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>органолептическим требованиям; - Хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p>	<p>процессе практических/ лабораторных занятий № 12,13,14,15, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>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</p>	<p>- Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с СТН и ТБ; - Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с СТН и ТК; - Проведение бракеража согласно органолептическим требованиям; - Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий № 16,17,18,19, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 4 Проявляющий и</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструированного «цифрового следа»</p>		
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p>

