

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Алексеевский аграрный колледж»



**Утверждаю**

Директор ГАПОУ «Алексеевский  
аграрный колледж»

 А.В. Симашева

« 29 » 08 2024г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: Н. В. Мишечкина - мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Принято на заседании педагогического совета протокол № 1 от 29.08.2024 г.

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 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

Код	Наименование общих компетенций
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.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.02	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:

Владеть навыками	<p>1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>2) 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>4) порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>У.1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У.2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни</p>
Знать	<p>З.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>З.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>З.3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальной кухни;</p> <p>З.4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>З.5 - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальной кухни</p> <p>З.6 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>

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

Всего часов - 475 часов

в том числе в форме практической подготовки – 366 часа

Из них на освоение МДК.02.01 – 60 часов,

МДК.02.02 – 121 часов.

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная -216 часа, производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация – экзамен по модулю 6 часов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Консультации	Квалификационный экзамен
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов		
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1 – ПК 2.8	МДК 2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	58	24	2				
ПК 2.1 – ПК 2.8	МДК 2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	121	118	54	3				
	Учебная практика	216				216			
	Производственная практика	72					72		
	Консультации								
	Промежуточная аттестация	6							6
	Итого	475	176	78	5	216	72		6

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, acad.ч/ в том числе в форме практической подготовки, acad. ч		Код ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>60</b>	24	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>60</b>	24	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	<b>10</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	1 Пищевые продукты как объект тепловой обработки	2		
	2 Тепловая обработка продуктов. Характеристика и классификация способов тепловой обработки	2		
	3 Изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке	2		
	4 Практическое занятие 1 Контроль качества готовой продукции. Бракераж готовой продукции	4		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	<b>14</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	6 Организация хранения, отпуска супов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	2		
	7 Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	4	

	8	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	4	2	
	9	Практическое занятие 3 Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление НТД» Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре.	2		
	10	Контрольная работа	2		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		<b>8</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	12	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	13	Практическое занятие 4 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов	2		
	14	Практическое занятие 5 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов, соусов.	2		
Тема 1.4 Организация технологических линий по приготовлению, хранению, подготовке к реализации вторых горячих блюд,	Содержание		<b>20</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	15	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению отварных и припущенных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		
	16	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению жареных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		

кулинарных изделий, закусок.	17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению тушёных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	2	
	18	Организация и техническое оснащение работ по запечённым вторым горячим блюдам, кулинарных изделий, закусок.	2		
	19	Виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	20	Требования к организации хранения вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2		
	21	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		
	22	Практическое занятие 7 Организация рабочих мест повара по приготовлению вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		
	23	Практическое занятие 8 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования	2		
	24	Практическое занятие 9 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации средств малой механизации: миксер, блендер, кофеварка, сосисковарка и т.д.	2		
Тема 1.5.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи прилавка, упаковки, подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос.	Содержание		<b>8</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	25	Организация работы раздаточных. Виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для отпуска блюд и закусок. Санитарно – гигиенические требования к отпуску горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
	26	Практическое занятие 10 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации раздаточного оборудования	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ		2		
	27	ДЗ по МДК 02.01	2		
<b>ИТОГО ПО МДК 2.1 - 34 часов теории, 24 часов ПЗ, 2 часа СР</b>					

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		121		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента		34		
Тема 2.1. Приготовление назначения и подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	<b>4</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров <i>в т.ч. бульонов национальной и зарубежной кухонь.</i> Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения замораживания и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2		
2	Практическое занятие 1 Составление технологических схем приготовления бульонов и отваров.	2		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Содержание	<b>10</b>	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2
3	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов <i>в т.ч. супов национальной и зарубежной кухонь.</i> 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.	1		
4	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
5	Особенность приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		

	6	Особенность приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок	1		
	7	Особенность приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1		
	8	Правила оформления и отпуска горячих супов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	1		
	9	Практическое занятие 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	4		
Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации супов	Содержание		<b>6</b>	4	
	10	Супы –пюре, молочные и сладкие супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления <i>супов национальной и зарубежной кухонь</i> . Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отпуска на вынос.	1		
	11	Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> . Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	1		
	12	Практическое занятие № 3 Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента	4		
Тема 2.4.	Содержание		<b>2</b>		ОК 1, ОК 2,

Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	13	1. Классификация ассортимент пищевая ценность значение в питании горячих соусов 2. Ассортимент требования к качеству условия и сроки хранения кулинарное назначение кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	2		ОК 3. ПК 2.4
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	Содержание		<b>12</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3.
	14	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	15	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	16	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	17	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично – масляных, соусов на сливках. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	18	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов. соусов горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1		
	19	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.	1		
	20	Практическое занятие 4 Приготовление соусов на основе муки	2	2	
	21	Практическое занятие 5 Приготовление яично-масляных соусов	2	2	

	22	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих <i>соусов национальной и зарубежной кухни</i> . Приемы оформления тарелки соусами определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов правила охлаждения, замораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	1		
	23	Контрольная работа за семестр	1		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента					
Тема 3.1.		Содержание	12		
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	24	Классификация, ассортимент значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. <i>в т.ч. горячих блюд национальной и зарубежной кухни</i> . Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	1		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.5 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	25	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	26	Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности	1		
	27	Методы приготовления овощей: тушение, запекание.	1		
	28	Методы приготовления овощей: сотирование, приготовление в воке, паровая конвекция и СВЧ – варка. Методы приготовления грибов.	1		
	29	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, техника порционирования, варианты оформления. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> . Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1		

	30	Практическое занятие 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание		8	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.5 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	31	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. , в т.ч. <i>блюд национальной и зарубежной кухни</i> . Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	1	
	32	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для приготовления каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	33	Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> . Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	1	
	34	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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 в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	1	

	35	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.	2		
		Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент рецептуры методы приготовления требования к качеству условия и сроки хранения подбор соусов.. 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 в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.		2	
	36	Практическое занятие № 7 Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента					
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра	Содержание		8		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.6 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	37	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц <i>в том числе национальной и зарубежной кухонь</i> . Правила выбора яиц, яичных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, при замене продуктов в рецептуре.	1		
	38	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц. Методы приготовления блюд из яиц. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. 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 в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Хранение готовых блюд, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	1		

	39	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из творога, сыра. Правила выбора творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из творога, сыра. Правила расчета требуемого количества творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	1	4	
	40	Выбор методов приготовления горячих блюд из творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из творога, сыра. Приготовление горячих блюд из творога, сыра для различных типов питания. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	1		
	41	Практическое занятие № 8 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра.	4		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		<b>8</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	42	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1		
	43	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1		
	44	Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1		

	45	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения. 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 способа обслуживания. Хранение готовых блюд, Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, транспортирования.	1		
	46	Практическое занятие № 9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	4	4	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					
Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		<b>14</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.7
	47	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание. <i>в том числе блюда из рыбы числе национальной и зарубежной кухни.</i> Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1		
	48	Методы приготовления блюд: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1		
	49	Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1		
	50	Особенности приготовления блюд и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания типов питания.	1		

	51	Правила оформления и отпуска горячих рыбных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1		
	52	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1		
	53	Практическое занятие № 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов Мастер-класс «Приготовление блюда «Рыба фаршированная»	8	8	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и разнообразного ассортимента					
Тема 6.1. Приготовление и подготовка реализации блюд из мяса и мясных продуктов	Содержание		<b>16</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.8 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	54	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания, <i>в том числе блюда из мяса числа национальной и зарубежной кухонь.</i>	2		
	55	Методы приготовления блюд: тушение. Органолептические способы определения степени готовности. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных	1		

	продуктов для различных форм обслуживания типов питания.			
56	Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.	1		
57	Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.	1		
58	Приготовление блюд из рубленого мяса (на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.	1		
59	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1		
60	Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1		
61	Практическое занятие 11 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса.	8		
Тема 6.2.	Содержание	21	8	

Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	62	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы для разных типов питания в том числе диетического.	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.8 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	63	Методы приготовления блюд: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование. Органолептические способы определения степени готовности. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
	64	Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
	65	Приготовление блюд из дичи. Органолептические способы определения степени готовности.. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления.	1	
	66	Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс из птицы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления.	1	
	67	Приготовление блюд из кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Особенности приготовления.	1	
	68	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	69	Хранение готовых блюд из птицы, дичи и кролика. Правила	1	

		вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания		8	
70		Практическое занятие №12 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в отварном, припущенном и жареном виде.	8		
		Самостоятельная работа Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3		
71		ДЗ по МДК 02.02	2		
		Всего 64 часа теории, 54 часа ПЗ +3 часа СР			
		Учебная практика по ПМ.02	216		
Виды работ:					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7. ПК 2.8
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.					

<p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований пожаробезопасности, охраны труда</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Выставка-презентация горячих блюд мяса, птицы и рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p>	<p>72</p>		
<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного</p>			<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК</p>

<p>инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (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>Защита отчётов по производственной практике</p>			<p>2.5, ПК 2.6, ПК 2.7. ПК 2.8</p>
<p>Экзамен по модулю</p>	<p>6</p>		
<p>Всего</p>	<p><b>475</b></p>		

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

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

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории учебная кухня ресторана, кухня организации питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. – Москва: Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.– Текст: непосредственный.

#### **3.2.2 Основные электронные издания**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17177-8.

— Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532518> (дата обращения: 31.08.2023).

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.