

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»  
на заседании ЦМК  
Председатель ЦМК

 /Шарипова Ф.Б./

Протокол

№ 1 от «19» 08 2024г.

«Утверждено»  
Директор ГБПОУ  
«Альметьевский  
профессиональный колледж»



/А. Ф. Шарипова/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
профессионального модуля

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
**МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**  
**МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**  
**УП 02 Учебная практика**  
**ПП. 02 Производственная практика**  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик:  
ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Ахметшина Д.Г. 

Рекомендовано методическим советом протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	23
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	24

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС.

### 1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

### 1.3. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

#### 1.3.1. Цели освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен уметь**:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен уметь практический опыт в**:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

### **1.3.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными(ПК)и общими(ОК) компетенциями:

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.

**Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии общих компетенций и личностных результатов:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР4. 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 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛР 13Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения;

ЛР 14. Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»: в гардеробе, в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях;

ЛР 15. Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу, по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного при колледже участка.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной нагрузки 616 ч.

нагрузка во взаимодействии с преподавателем: 178 ч.

в том числе:

- теоретическое обучение 110 ч.,
- лабораторных и практических занятий 68 ч.;

самостоятельная работа 10 ч.;

консультаций 8 ч.;

промежуточная аттестация в форме экзамена 24 ч.;

учебная практика 144 ч.;

производственная практика 252ч.;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной нагрузки	616
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем:	
- всего во взаимодействии с преподавателем	178
- теоретическое обучение	110
- лабораторные и практические занятия	68
- самостоятельные работы	10
- консультаций	8
- промежуточная аттестация	24
- учебная практика	144
- производственная практика	252
Экзамен по ПМ 02 (4 семестр)	

**2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Учебная нагрузка обучающегося						
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			Производственная и учебная практика Всего, часов	консультации	промежуточная аттестация	
			Всего, часов	По учебным дисциплинам и МДК					Самостоятельная работа обучающегося
1	2	3		4	5	6	7	8	
ПК 2.1 – 2.8	МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	62	50	34	16	4		2	6
ПК 2.1 – 2.4	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	142	128	76	52	6		2	6
	Учебная практика	144					144		
	Производственная практика	252					252		
	Экзамен по ПМ 02	16						4	12
	<b>Всего:</b>	<b>616</b>	<b>178</b>	<b>110</b>	<b>68</b>	<b>10</b>	<b>396</b>	<b>8</b>	<b>24</b>

**2.3. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объём часов	Формируемые компетенции		
1	2	3	4		
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>616</b>			
<b>Всего по МДК. 02.01</b>		<b>62</b>			
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>50</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p align="center"><b>Содержание</b></p> <p>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<b>6</b>	ПК 2.1- ПК2.8., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ЛР 2, ЛР 7		
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<p align="center"><b>Содержание</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.</p>	<b>10</b>		ПК 2.1- ПК2.8., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ЛР 2, ЛР 4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>			ПК 2.1- ПК2.8., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 4
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2			

	<b>Практическое занятие № 2.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процесс варки бульонов, отваров, супов.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 2.1- ПК 2.8, ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.	2	
<b>Практическое занятие № 4.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процесс при приготовлении различных видов соусов.	2		
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 2.1- ПК2.8., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном, тушеном, запеченном виде.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>4</b>	

Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде.	2	
Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	2	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
<b>Практическая работа № 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде.	2	
<b>Практическая работа № 6.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления кулинарных изделий в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде.	2	
<b>Практическая работа № 7.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления закусок в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде.	2	
<b>Практическая работа № 8.</b> Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2	
<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	
<b>Всего по МДК. 02.02</b>	<b>142</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>	<b>128</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>	<b>32</b>	

<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК.01, ОК.04, ОК.07, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований 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	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	2	
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2	
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов.	2	
	<b>Лабораторная работа № 1-2-3</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (Щи, борщи, рассольники, солянки).	6	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных,	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК.01,
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические,	2	

сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Расчет количества сырья для приготовления супов – пюре, молочных, сладких, диетических и вегетарианских супов.	2	
	<b>Лабораторная работа № 4-5.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре.	4	
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск молочных супов.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК.01, ОК.04, ОК.07, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1, ПК 2.4, ОК 4, ОК7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	2	
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	8	ПК 2.1, ПК 2.4, ОК 4, ОК7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусакрасного основного и его производных.	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	2	

	Соусыгрибные, молочные, сметанные: приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Соусы на основе концентратов промышленного производства: приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ПК 2.1
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	2	ПК 2.4, ОК 4, ОК 7, ОК 09, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление и отпуск соуса красного основного и его производных.	2	
	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Приготовление и отпуск соуса белого основного и его производных.	2	
	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Приготовление и отпуск соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных.	2	
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 2.1
	Соусыяично-масляные:приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Соусы на сливках:приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	2	ПК 2.4, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 2.1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	ПК 2.4, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовыхи макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов.	2	ПК 2.1, ПК 2.5, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.		

	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	2	
	<b>Лабораторная работа № 11-12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	4	
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 2.1, ПК 2.5, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие № 13-14-15.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 2.1, ПК 2.6, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	2	
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 2.1, ПК 2.6, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	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.	2	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	2	
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	

<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.7, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2	
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	2	
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и 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 рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих 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. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 16-17.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы.	4	
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	2	

<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 2.1, ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	2	
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и 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, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов.	2	
<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Лабораторное занятие № 18-19.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	4	
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	2	
Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и 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, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	2		

Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
<b>Лабораторное занятие № 20-21.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	4	
<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>	<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b>		
<b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</b>	<b>6</b>	ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента:</b> - подготовка сырья для приготовления бульонов; - приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы; - приготовление рыбного бульона; - приготовление грибных, овощных отваров; - приготовление отваров на молоке и молочно-кислых продуктов.	<b>6</b>	ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента</b>	<b>12</b>	
Подготовка сырья для приготовления заправочных супов: - приготовление борщей, щей; - приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и крупами; - приготовление солянок.	6	ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
Подготовка сырья для приготовления молочных супов. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами; Приготовление пюреобразных супов. Подготовка сырья для приготовления прозрачных супов: - приготовление прозрачных и холодных супов. Приготовление сладких супов.	6	
<b>Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	<b>12</b>	
Подготовка сырья для горячих соусов. Приготовление соусов мясных красных. Приготовление соусов белых на мясном бульоне. Приготовление соусов на рыбном бульоне.	6	ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4,

Приготовление молочных и сметанных соусов. Приготовление грибных соусов. Приготовление холодных и сладких соусов.	6	ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>24</b>	
Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	6	ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.	6	
Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей.	6	
Приготовление блюд фаршированных овощей.	6	
<b>Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</b>	<b>18</b>	
Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога.	6	ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
Приготовление блюд из яиц.	6	
Приготовление блюд из творога.	6	
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	<b>24</b>	
Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
Приготовление из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.	6	
Приготовление блюд из котлетной массы.	6	
Приготовление блюд из морепродуктов.	6	
<b>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика.</b>	<b>36</b>	
Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса.	6	ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.	6	
Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса.	6	
Приготовление блюд из рубленного мяса.	6	
Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из дичи, домашней птицы, кролика.	6	
Приготовление блюд из тушеных, жаренных птицы и дичи.	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	
<b>Производственная практика по ПМ. 02</b>	<b>252</b>	
<b>Тема: Организация работы горячего цеха предприятия</b>	<b>6</b>	
<b>Виды работ:</b> Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов,		ПК 2.1-ПК 2.8,

нормативными документами. Подготовить к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		ОК 1, ОК 4, ОК 7, ОК 09, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Тема: Разработка и составление технико-технологической документации</b>	<b>12</b>	
<b>Виды работ:</b> Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.		ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Тема: Приготовление сложных блюд и гарниров из различных видов овощей и грибов</b>	<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.		ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 09, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Тема: Приготовление супов и горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	<b>48</b>	
<b>Виды работ:</b> Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.		ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 09, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Тема: Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b> Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из яиц и творога. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из яиц и творога. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.		ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Тема: Приготовление сложных горячих блюд из мяса, мяса птицы и мясных продуктов</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы.		ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4,

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.		ОК 7, ОК 09, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Тема: Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов</b>	<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы, морепродуктов. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.		ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 1, ОК 4, ОК 09, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	
<b>Экзамен по ПМ 02</b>	<b>16</b>	
<b>Всего:</b>	<b>616</b>	

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

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

#### **Кабинеты:**

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

#### **Лаборатория:**

Учебная кухня, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Качурина. –2-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с., {16} с. цв.ил.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э.Харченко, - 2-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2006. – 496 с.

5. Секреты хлебосола: 1806 рецептов кулинарных блюд/ Под. Ред. В.А.Брунько. – М.: Селена, 1993. – 560 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)
2. [www.dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
3. [www.tsf2000.ru](http://www.tsf2000.ru)

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</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> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</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>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p>	
---	---	--

	аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	понимание значимости своей профессии	

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Всего прошнуровано и  
пронумеровано 87 листов  
*Ан. А. Шендерович*