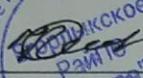


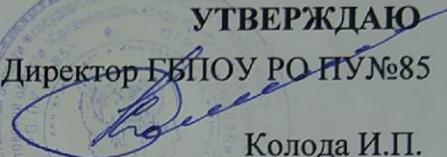
Приложение 1.2  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующая кафе «Уют»  
  
Кравчук С.Н.  
2018 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ РО ПУ №85  
  
Колода И.П.  
«21» 06 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
43.01.09 ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассорти-  
мента

с.Средний Егорлык  
2018 г.

Одобрено на заседании  
цикловой комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Одобрено на засе-  
дании цикловой  
комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г

Председатель \_\_\_\_\_

Одобрено на засе-  
дании цикловой ко-  
миссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Одобрено на заседании  
цикловой комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе требований:  
Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);  
Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

Разработчики:  
Гусева Елена Николаевна, преподаватель  
Головинова Ирина Борисовна, мастер п/о  
Максимова Лариса Николаевна, мастер п/о

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ГО МОДУЛЯ .**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации го-

	рячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных, донской кухни, блюд с элементами фудпейринга</i>
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, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>

**1.1.2В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<i>Знания</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в</p>

	том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--

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

Всего часов – 1140 ч.

Из них на освоение МДК – 492 ч.

на практики учебную 252 ч. и производственную – 396 ч.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	56	36	14	-	20	
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	105	83	66	54	72	22
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	31	22	2	24	36	9
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	71	49	30	36	72	22

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

ОК 1-7, 9,10	бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	50	35	20	36	72	15
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	59	41	24	36	72	18
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	120	84	48	66	72	36
ПК 2.1- 2.8	<i>Учебная и производственная практика</i>	648			252	396	-
	<b>Всего:</b>	<b>1140</b>	<b>350</b>	<b>190</b>	<b>252</b>	<b>396</b>	<b>122</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		56
<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе 4 часа вариативной части		56
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Компьютерная презентация на тему: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i> Таблица на тему: Виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Реферат на тему: Требования к хранению полуфабрикатов готовых горячих блюд</p>	6 4 2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 1-2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, су-</p>	17 11 6 2

	пов-пюре	
	<b>Практическое занятие 3-4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	<b>Практическое занятие 5-6.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2
	<b>Контрольная работа</b>	1
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Компьютерная презентация на тему: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов или Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд Поиск информации в сети Интернет на тему: Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос или Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд» Подготовка к практическим работам составление хода выполнения практической работы Подготовка к контрольной работе	6
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	13
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. 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	8
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	3
	<b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1
	<b>Практическое занятие 8.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов	1
	<b>Практическое занятие 9</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов.	1
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Компьютерная презентация на тему: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хра-	5

	<p>нению, подготовке к реализации горячих соусов</p> <p>Сообщения на тему: Виды, технологического оборудования для приготовления горячих соусов</p> <p><i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд</i></p> <p>Поиск в сети Интернет сообщения на тему: Организация хранения, отпуска холодных соусов, с раздачи/прилавка</p> <p>Подготовка к практическим работам составление хода выполнения практической работы</p> <p>Подготовка к практическим работам составление хода выполнения практической работы</p>	
<b>Тема 1.4.</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b>18</b>
<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	<b>11</b>
	<b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>	<b>5</b>
	<b>Практическое занятие 10-11.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 12-13.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 14.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	<b>1</b>
	<b><i>Контрольная работа</i></b>	<b>1</b>
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b>	<b>7</b>
	<p>Доклад на тему: Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Компьютерная презентация на тему: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Реферат на тему: Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, к отпуску на вынос</p> <p><i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд</i></p> <p>Подготовка к практической работе. Выполнение хода практической работы</p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	

	инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий Подготовка к контрольной работе Подготовка к дифференцированному зачету	
<b>Дифференцированный зачет</b>	По МДК 0102.01	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>105</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе из вариативной части 64 часа</b>		<b>436</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание</b> <b>1.</b> Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров <b>2.</b> Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров <b>3.</b> Правила охлаждения, замораживания и хранения 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
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b>	-
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> <b>1.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов <b>2.</b> Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам <b>3.</b> Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса <b>4.</b> Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, в том числе фирменных супов <b>5.</b> Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы	50          <b>38</b>

	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	
	<b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>	<b>30</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 2</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 4,</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>6</b>
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Подготовка к лабораторным работам <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд</i> Подготовка к лабораторным работам	<b>12</b>
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, прозрачных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b><i>Содержание</i></b>	<b>39</b>
	1. Супы-пюре, в том числе с элементами фудпейринга: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>28</b>
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы, в том числе с элементами фудпейринга: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. 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.	
	4. Особенности приготовления прозрачных супов	
	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>	<b>24</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента, в том числе с элементами фудпейринга	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск молочных и сладких супов, в том числе с элементами фудпейринга	<b>6</b>
		<b>6</b>
		<b>6</b>

	<i>Лабораторная работа 8.</i> Приготовление, оформление и отпуск вегетарианских и диетических супов <i>Лабораторная работа 9.</i> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Подготовка к лабораторным работам <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд</i> Подготовка к лабораторным работам	<b>11</b>
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Фирменные супы: ассортимент, правила оформления и отпуска</i>	<b>15</b>
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. 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.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<i>Лабораторная работа 10.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	<b>6</b>
	<i>Лабораторная работа 11,</i> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	<b>6</b>
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Подготовка к лабораторным работам <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд</i> Подготовка к лабораторным работам	<b>5</b>
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b> <i>в том числе из вариативной части 11 часа</i>		<b>31</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>436</b>
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	<b>2</b>
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b>	<b>-</b>
<b>Тема 3.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации со-</i>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компо-	<b>11</b>

усов на муке <i>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</i>	нентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	2. 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 <i>в том числе для фирменных соусов</i>	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, <i>том числе фирменного</i>	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных, <i>том числе фирменного</i>	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	6. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соуса	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
<b>Практическое занятие 15-16</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Компьютерная презентация на тему: Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов или; Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке (на выбор) Составление схемы приготовления соуса основного белого, приготовления соуса красного основного, приготовления молочного и сметанного соуса (на выбор) Сбор информации в сети Интернет на тему: правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд</i> Проработка конспекта на тему: Приготовление соусов на основе концентратов промышленного производства	5	
<b>Тема 3.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-</i>	<b>Содержание</b>	5
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках <i>Приготовление фирменных соусов</i>	4
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	

усов на сливках	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Компьютерная презентация на тему: Подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках или Приготовление, соусов на растительном масле (на выбор) <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i>	<b>1</b>
<b>Тема 3.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</i>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	<b>5</b>
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Компьютерная презентация на тему: Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных. Приготовление, подготовка к реализации вегетарианских, диетических соусов. (на выбор) Сбор информации в Интернете на тему: кулинарное назначение вегетарианских соусов. Схема приготовления диетического соуса. <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i>	<b>2</b>
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных в том числе из вариативной части 26 часа</b>		<b>71</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>436</b>
<b>Тема 4.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>	<b>51</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>39</b>
	2. 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.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов, в том числе для фирменных блюд	
	5. 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	
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	<b>24</b>
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей и грибов	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 13</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<b>6</b>
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b></p> <p><i>Сбор информации в сети интернет</i> на тему: 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. или Проработка конспектов на тему: 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</p> <p>Компьютерная презентация на тему: «Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов» или «Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей». (на выбор)</p> <p>Реферат на тему: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей</p> <p>Компьютерная презентация на тему блюда и гарниры из жареных овощей или Реферат на тему: Правила подбора соусов для жареных овощей (на выбор)</p> <p>Поиск информации в сети Интернет на тему: «Оформление и подача блюд из жаренных овощей донской кухни». «Оформление и подача блюд из запеченных овощей донской кухни» (на выбор)</p> <p>Компьютерная презентация на тему: Оформление и подача блюд из тушеных овощей. или Приготовление блюд и гарниров из грибов. Оформление и подача блюд из грибов. (на выбор)</p> <p>Составление таблицы на тему: требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов для блюд и гарниров из запеченных овощей</p> <p><i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i></p> <p>Подготовка к лабораторным работам</p>	<b>12</b>
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
<i>Приготовление, подготовка к</i>	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	<b>10</b>
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в пита-	

<i>реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i>	нии круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. 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	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, <i>в том числе с элементами фудпейринга.</i>	
	5. 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	
	6. 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	
	<b><i>В том числе лабораторных занятий</i></b>	<b>6</b>
<b><i>Лабораторное занятие 16</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>	<b>6</b>	
<b><i>Внеаудиторная самостоятельная работа:</i></b> Составить таблицу на тему: товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий Поиск информации в сети Интернет на темы: Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Подбор соусов для блюд из каш (на выбор) Решение производственной задачи на тему: Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции; расчет выхода каш различной консистенции Компьютерная презентация на тему (на выбор): ассортимент, методы приготовления блюд из каш. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки бобовых. <i>или Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд</i> Подготовка к лабораторной работе	<b>10</b>	
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b> <i>в том числе из вариативной части 22 часа</i>	<b>50</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>436</b>	

<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	<b>8</b>
	2. 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.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, в том числе для фирменных блюд	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания, в том числе с элементами фудпейринга. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, в том числе для фирменных блюд	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие 17-18.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов, в том числе с элементами фудпейринга		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Реферат на тему: Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Поиск информации в сети Интернет на тему: Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Компьютерная презентация на тему: Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Проработка конспекта по теме: Приготовление горячих блюд из творога. Поиск информации в сети интернет сообщения на тему: Приготовление горячих блюд из сыра. Реферат на тему: Методы сервировки и подачи, Выбор посуды для отпуска блюд из яиц, сыра, творога в	<b>10</b>	

	зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Составление таблицы по теме: Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для от- пуска на вынос, транспортирования. Подготовка к практической работе	
<b>Тема 5.2.</b> <i>Приготовление, подго- товка к реализации блюд из муки</i>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соот- ветствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетическо- го. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистен- ции, разделка, формовка изделий из теста <i>в том числе для фирменных блюд</i>	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, олад- дий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к ка- честву, условия и сроки хранения блюд из муки.	<b>27</b>
	5. 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 зависимо- сти от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, под- готовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>
	<b>Лабораторная работа 17.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 19</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	<b>6</b>
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Реферат на тему: Ассортимент, значение в питании блюд из муки Ассортимент, значение в питании блюд из муки (на выбор) Компьютерная презентация на тему: из муки: лапши домашней, пельменей, манты и вареники. Приготов- ление блинчиков, блинов, оладий и пончиков. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортиро- вания (на выбор) Систематическая проработка конспектов техника порционирования, варианты оформления. Горячих блюд из муки	<b>5</b>

	<i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i>	
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в т числе из вариативной части 14 час</b>		<b>59</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>Тема 6.1.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>3</b>
	2. 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.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Компьютерная презентация на тему: Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент горячих рыбных блюд (на выбор) Реферат на тему: правила выбора рыбы. Нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов нужного типа, и количества в соответствии с технологическими требованиями. <i>или Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i>	<b>2</b>	
<b>Тема 6.2.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Содержание</b>	<b>54</b>
	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, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	<b>38</b>
	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, в том числе блюд с элементами фудпейринга.	
	3. 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.	
4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и		

	замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>
	<b>Лабораторная работа 20.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 21.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы, в том числе с элементами фудпейринга	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 22.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы донской кухни	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 23.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>6</b>
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Поиск сообщения в сети интернет на тему: международные наименования различных видов рыб и нерыбного Компьютерная презентация на тему: Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы приготовления блюд из рыбы Приготовление блюд из рыбы: отварных основным способами на пару, припущенных Приготовление блюд из рыбы: жареных (на выбор) Составление схемы приготовления отварной и жареной рыбы или компьютерная презентация на тему Приготовление блюд из рыбы (на выбор) Сбор информации в сети Интернет на тему: Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования блюд из рыбы и нерыбного водного сырья или Сообщение на тему: Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд (на выбор) Компьютерная презентация на тему Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья или <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i>	<b>16</b>
	<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b> <i>в том числе из вариативной части 49 часа</i>	<b>120</b>
	<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>436</b>
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
<i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</i>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>6</b>
	2. 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 техно-	

кролика	логическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Компьютерная презентация на тему: Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Реферат на тему: Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. <i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i>	4
<b>Тема 7.2.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>	77
	1. 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)	55
	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, <i>в том числе фирменных блюд</i>	
	3. 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.	
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	36
	<b>Лабораторное занятие 24</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов	6
	<b>Лабораторное занятие 25.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде	6
	<b>Лабораторное занятие 26</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	6

	<b>Лабораторное занятие 27</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	6
	<b>Лабораторное занятие 28</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде	6
	<b>Лабораторное занятие 29</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде	6
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b></p> <p>Компьютерная презентация на тему Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>Составление таблицы на тему: Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Реферат на тему: 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</p> <p><i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i></p> <p>Подготовка к лабораторным работам</p>	22
<b>Тема 7.3.</b>	<b>Содержание</b>	33
<i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	<p>1. 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)</p> <p>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, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i></p> <p>3. 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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	23

	<b><i>В том числе практических и лабораторных занятий</i></b>	<b>12</b>
	<b><i>Лабораторное занятие 30.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, , в том числе с элементами фудпейринга	<b>6</b>
	<b><i>Лабораторное занятие 31</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика, в том числе с элементами фудпейринга	<b>6</b>
	<b><i>Контрольная работа</i></b>	<b>1</b>
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b></p> <p>Компьютерная презентация на тему: Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Реферат на тему: Правила вакуумирования, охлаждения Компьютерная презентация на тему: Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Компьютерная презентация на тему: Приготовление кнельной массы</p> <p>Реферат на тему: Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Составление таблицы на тему: Методы приготовления блюд</p> <p>Компьютерная презентация на тему: Приготовление фирменных блюд из кролика</p> <p>Компьютерная презентация на тему: Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>Компьютерная презентация на тему: Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: ,</p> <p>Компьютерная презентация на тему Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: , тушеных, и запеченых.</p> <p>Подготовка к практическим работам</p> <p><i>Работа над проектом: «Технология приготовления кулинарных блюд»</i></p>	<b>10</b>
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> </ol>		<b>252</b>

<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i></b>  <b><i>Виды работ :</i></b></p>	<p><b>396</b></p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol>	
<b>Всего</b>	<b>1140</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 ресторана**

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;

Расстоечный шкаф – 1 шт.;

Плиты индукционные – 7 шт.;

Плиты электрические – 1 шт.;

Фритюрница – 1 шт.;

Витрина холодильная- 1 шт.;

Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;

Лапширезка – 1 шт.;

Миксер ручной – 2 шт.;

Миксер планетарный – 1 шт.;

Блендер погружной – 4 шт.;

Мясорубка электрическая – 1 шт.;

Процессор кухонный – 1 шт.;

Слайсер – 1 шт.;

Соковыжималки – 1 шт.;

Кофемолка – 1 шт.;

Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;

Овоскоп – 1 шт.;

Столы производственный с моечной ванной – 1 шт.;

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Мороженица.

Гастроёмкость без крышки – 6 шт.;

Венчик для взбивания – 10 шт.;

Шпатель кондитерский                      кондитерский металлический 2 шт.

Скребок металлический - 1 шт.

Поворотный стол металлический – 4 шт.

Термометр электронный – 4 шт.

Разделитель для яиц – 10 шт.

коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.

Тесторезка – 4 шт.

Разделочные доски

#### **Оснащенные базы практики**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### **3.2.1. Печатные издания:**

#### **Основные источники**

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Н.И Андонова, Т.А. Качурина Издательский центр «Академия» 2017 год
2. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.), учебник 2019 г.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.), учебник 2019
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (4-е изд.), учебник 2019 г.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (4-е изд.), учебник 2020 г

### Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

#### **Основной источник**

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2018

#### **Дополнительные источники**

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

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

5. *Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)*

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b>            Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасно-</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            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>Устный опрос            Тестирование            Контрольная работа  <b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производ-</li> </ul>

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

<p><i>фудпейринга</i>  <b>ПК 2.6.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i></p> <p><b>ПК 2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга, донской кухни</i></p> <p><b>ПК 2.8.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной дея-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональ-</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процес-</p>

<p>тельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>ной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>се выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i></p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного кон-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

текста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

