

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2019

Рабочая программа профессионального модуля: ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:  
Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ О.В. Зекина

СОГЛАСОВАНО с работодателем  
АО ТОК «Судак»  
Начальник отдела питания  
\_\_\_\_\_ Н.В. Ушатова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
МП

©) Зекина Ольга Владимировна – автор - составитель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | стр.<br>5 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 8         |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  | 9         |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  | 27        |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 31        |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих** **блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящих в укрупненную группу направлений профессии 43.00.00 Сервис и туризм. В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

| <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  |
| ПК 2.4     | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.5     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                       |
| ПК 2.6     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                              |
| ПК 2.7     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         |
| ПК 2.8     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                  |

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

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

### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 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;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- 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;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил 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 разнообразного ассортимента, 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;

**Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:**

ЛР. 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР.2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР.3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР.4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде

лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР.6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

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

ЛР.7 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР.8 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

ЛР.9 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

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

ЛР.11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

**Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:**

ЛР.13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 506 часов;

из них на освоение:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов,
- на практику, в том числе,
- учебную практику – 144 часа,
- производственную практику – 180 часов,
- самостоятельную работу – 16 часов,
- экзамен по модулю – 6 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения   |
|---------|--|
| 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                  |
| 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения                      |
| ОК.07   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| ОК.09   | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение  |
| ОК.10   | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   |
| ОК.11   | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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

| Коды профессиональных компетенций  | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  |                                     |  | Практика       |   |
|--|---|---|---|--|--|-------------------------------------|--|----------------|---|
|  |   |   | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |  | Самостоятельная работа обучающегося |  | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|  |   |   | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект) часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект) часов |                |   |
| 1  | 2   | 3   | 4   | 5  | 6                                      | 7                                   | 8                                      | 9              | 10  |
| <b>МДК 02.01</b><br>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента |   | <b>38</b>                                       | <b>32</b>   | 16   | -                                      | <b>6</b>                            | -                                      |                |   |
| ПК 2.1.-2.8<br>ОК 1-7, 9,10  | Раздел 1<br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <b>38</b>                                       | <b>32</b>   | 16   | -                                      | <b>6</b>                            | -                                      |                |   |
| <b>МДК 02.02</b><br>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                              |   | <b>138</b>                                      | <b>128</b>  | 62   |  | <b>10</b>                           | -                                      |                |   |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3<br>ОК 1-7, 9,10  | Раздел 2<br>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента   | <b>28</b>                                       | <b>26</b>   | 12   | -                                      | <b>2</b>                            | -                                      |                |   |



|   |  |            |            |           |          |           |          |            |            |
|---|--|------------|------------|-----------|----------|-----------|----------|------------|------------|
| ПК 2.1., 2.2, 2.4<br>ОК 1-7, 9,10             | Раздел 3<br>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента   | 14         | 12         | 6         | -        | 2         | -        |            |            |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4,<br>2.5<br>ОК 1-7, 9,10      | Раздел 4<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента                      | 29         | 28         | 12        | -        | 1         | -        |            |            |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4,<br>2.6<br>ОК 1-7, 9,10      | Раздел 5<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента   | 19         | 18         | 8         | -        | 1         | -        |            |            |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4,<br>2.5, 2.7<br>ОК 1-7, 9,10 | Раздел 6<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         | 20         | 18         | 12        | -        | 2         |          |            |            |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4,<br>2.5, 2.8<br>ОК 1-7, 9,10 | Раздел 7<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 28         | 26         | 12        | -        | 2         | -        |            |            |
| ПК 2.1-2.8                                    | Учебная практика   | 144        | -          | -         | -        | -         | -        | 144        | -          |
|   | Производственная практика  | 180        | -          |           |          |           |          | -          | 180        |
| <b>Всего:</b>                                 |  | <b>500</b> | <b>160</b> | <b>78</b> | <b>-</b> | <b>16</b> | <b>-</b> | <b>144</b> | <b>180</b> |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся |   | Объем часов | Домашнее задание | Уровень освоения |
|---|---|---|-------------|------------------|------------------|
| 1   | 2   |   | 4           |                  | 5                |
| МДК. 02.01<br>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента  |   |   | 38          |                  |                  |
| Раздел 1<br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента   |   |   | 38          |                  |                  |
| Тема 1.1<br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок   | Содержание  |   | 6           |                  |                  |
|   | 1   | Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки | 1           | O.1c.106-108     | 1                |
|   | 2   | Основные способы тепловой обработки   | 1           | O.1c.107-110     | 1                |
|   | 3   | Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки  | 1           | O.1c.110-112     | 1                |
|   | 4   | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  | 1           | O.1c.106         | 1                |
| Самостоятельная работа<br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента<br>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций<br>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР<br>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач<br>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |   |   | 2           |                  | 3                |

|  |  |   |           |                            |   |
|--|--|---|-----------|----------------------------|---|
| <b>Тема 1.2</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов  | <b>Содержание</b>  |   | <b>11</b> |                            |   |
|  | 5  | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | 1         | Д.3 с.65-68<br>О.3.83-86   | 1 |
|  | 6  | Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними   | 1         | Д.3 с.74-92<br>О.3 с.83-86 | 1 |
|  | 7  | Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос  | 1         |                            | 1 |
|  | 8  | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации  | 1         | Д.3 с.68                   | 1 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |   | <b>6</b>  |                            |   |
|  | <b>Практическое занятие №1</b><br>Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре   |   | 4         | М.У. пр.з.№1               | 2 |
|  | <b>Практическое занятие №2</b><br>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. |   | 2         | М.У. пр.з.№2               | 2 |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента<br>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций<br>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР<br>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач<br>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |  |   | <b>1</b>  |                            | 3 |

|  |  |  |           |              |   |
|--|--|--|-----------|--------------|---|
| <b>Тема 1.3</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов  | <b>Содержание</b>  |  | <b>7</b>  |              |   |
|  | 9  | 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.     | 1         | О. 3.с.86-91 | 1 |
|  | 10   | Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации | 1         | Д.3 с.71     | 1 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |  | <b>4</b>  |              |   |
|  | <b>Практическое занятие №3</b><br>Организация рабочего места повара по приготовлению соусов  |  | 2         | М.У. пр.з.№3 | 2 |
|  | <b>Практическое занятие №4</b><br>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов |  | 2         | М.У. пр.з.№4 | 2 |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента<br>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций<br>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР<br>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач<br>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |  |  | <b>1</b>  |              | 3 |
| <b>Тема 1.4</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   | <b>Содержание</b>  |  | <b>14</b> |              |   |
|  | 11   | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде   | 1         |              | 1 |

|  |  |   |          |                   |          |
|--|--|---|----------|-------------------|----------|
|  | 12   | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними  | 1        | Д.12<br>с.176-197 | 1        |
|  | 13   | Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос | 1        | Д.15<br>с.119-123 | 1        |
|  | 14   | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации                | 1        | Д.3<br>с.123-125  | 1        |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |   | <b>6</b> |                   |          |
|  | <b>Практическое занятие №5</b><br>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде   |   | 2        | М.У. пр.з.№5      | 2        |
|  | <b>Практическое занятие №6</b><br>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  |   | 2        | М.У. пр.з.№6      | 2        |
|  | <b>Практическое занятие №7</b><br>Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей  |   | 2        | М.У. пр.з.№7      | 2        |
|  | 15   | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>  | <b>1</b> |                   |          |
|  | 16   | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>  | <b>1</b> |                   |          |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента |   | <b>2</b> |                   | <b>3</b> |

|  |  |            |               |   |
|--|--|------------|---------------|---|
| 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций |  |            |               |   |
| 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР   |  |            |               |   |
| 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач   |  |            |               |   |
| 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела   |  |            |               |   |
| <b>МДК 02.02</b>   |  | <b>138</b> |               |   |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |  |            |               |   |
| <b>Раздел 2</b>  |  | <b>28</b>  |               |   |
| Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента  |  |            |               |   |
| <b>Тема 2.1</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>   |               |   |
| Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров   | 1 Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров.   | 1          | O.1c.115-119  | 1 |
|  | 2 Правила охлаждения, замораживания и хранения, подготовка к реализации бульонов, отваров, для отпуска на вынос  | 1          | O.1c.119-120- | 1 |
| <b>Тема 2.2</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>12</b>  |               |   |
| Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента   | 3 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов | 1          | O.1c.119-120  | 1 |
|  | 4 Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций.  | 1          | O.1c.122      | 1 |
|  | 5 Приготовление щей, борщей  | 1          | O.1c.123-128  | 1 |
|  | 6 Приготовление рассольников, солянок  | 1          | O.1c.128-132  | 1 |
|  | 7 Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.  | 1          | O.1c.132-137  | 1 |
|  | 8 Правила оформления и отпуска горячих супов. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Условия и сроки хранения. Отпуск на вынос                                      | 1          | O.1c.132-137  | 1 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>   |               |   |
| <b>Лабораторная работа №1</b><br>Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента  |  | <b>6</b>   | М.У.лаб.р.№1  | 2 |

|  |  |  |           |              |   |
|--|--|--|-----------|--------------|---|
| <b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента   | <b>Содержание</b>  |  | <b>4</b>  |              |   |
|  | 9  | Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки. | 1         | O.1c.138-142 | 1 |
|  | 10   | Молочные и сладкие супы. Диетические, вегетарианские супы  | 1         | O.1c.137-138 | 1 |
|  | 11   | Правила оформления и отпуска супов.  | 1         |              | 1 |
|  | 12   | Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды способы подачи супов.   | 1         |              | 1 |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни   | <b>Содержание</b>  |  | <b>8</b>  |              |   |
|  | 13   | Приготовление холодных супов   | 1         | O.1c.147-151 | 1 |
|  | 14   | Супы региональной кухни  | 1         |              | 1 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |  | <b>6</b>  |              |   |
|  | <b>Лабораторная работа №2</b><br>Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, холодных супов разнообразного ассортимента |  | 6         | М.У.лаб.р.№2 | 2 |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента<br>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций<br>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР<br>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач<br>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |  |  | <b>2</b>  |              | 3 |
| <b>Раздел 3</b><br>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента  |  |  | <b>14</b> |              |   |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных   | <b>Содержание</b>  |  | <b>10</b> |              |   |
|  | 15   | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Характеристика, правила выбора,                           | 1         | O.1c.156-157 | 1 |

|  |   |  |          |              |          |
|--|---|--|----------|--------------|----------|
| компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов  |   | требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов   |          |              |          |
|  | 16  | Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов   | 1        | O.1c.158-160 | 1        |
|  | 17  | Соус красный основной и его производные. Соус белый основной и его производные   | 1        | O.1c.160-165 | 1        |
|  | 18  | Соус грибной, молочный, сметанный и их производные. Соусы на основе концентратов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования. Приемы оформления | 1        | O.1c.166-169 | 1        |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  |  | <b>6</b> |              |          |
|  | <b>Практическое занятие №8</b><br>Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции |  | 6        | М.У. пр.з.№8 | 2        |
| <b>Тема 3.2</b><br>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов  | <b>Содержание</b>   |  | <b>2</b> |              |          |
|  | 19  | Соусы яично-масляные. Соусы на сливках, сладкие. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения                                   | 1        | O.1c.169-171 | 1        |
|  | 20  | Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования   | 1        |              | 1        |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента<br>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций<br>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР<br>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач<br>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |   |  | <b>2</b> |              | <b>3</b> |



|  |  |           |                |   |
|--|--|-----------|----------------|---|
| <b>Раздел 4</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента |  | <b>29</b> |                |   |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов  | <b>Содержание</b>  | <b>14</b> |                |   |
|  | 21 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов   | 1         | О.1с.196       | 1 |
|  | 22 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.   | 1         |                | 1 |
|  | 23 Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.   | 1         |                | 1 |
|  | 24 Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей.   | 1         | Д.12 с.149-159 | 1 |
|  | 25 Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.  | 1         | О.1с.198-214   | 1 |
|  | 26 Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Методы сервировки и подачи, температура подачи.  | 1         |                | 1 |
|  | 27 Выбор посуды для отпуска, способы подачи.   | 1         |                | 1 |
|  | 28 Хранение готовых блюд и гарниров, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | 1         | О.1с.216-218   | 1 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>  |                |   |
|  | <b>Лабораторная работа №3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов                                | 6         | М.У.лаб.р.№3   | 2 |
| <b>Тема 4.2</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий                                     | <b>Содержание</b>  | <b>14</b> |                |   |
|  | 29 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий   | 1         | О.1с.181       | 1 |
|  | 30 Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, круп, бобовых, макаронных изделий и их безопасности                               | 1         |                | 1 |

|   |  |  |    |              |   |
|---|--|--|----|--------------|---|
|   | 31   | Правила варки каш  | 1  | O.lc.183-187 | 1 |
|   | 32   | Приготовление изделий из каш   | 1  | O.lc.188-189 | 1 |
|   | 33   | Правила варки бобовых  | 1  | O.lc.189-190 | 1 |
|   | 34   | Приготовление блюд и гарниров из бобовых   | 1  | O.lc.189-190 | 1 |
|   | 35   | Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.   | 1  | O.lc.191-192 | 1 |
|   | 36   | Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий<br>Хранение готовых блюд и гарниров | 1  | O.lc.193-194 | 1 |
|   | В том числе практических занятий и лабораторных работ  |  | 6  |              |   |
|   | Лабораторная работа №4<br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |  | 6  | М.У.лаб.р.№4 | 2 |
| Самостоятельная работа<br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента<br>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций<br>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР<br>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач<br>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |  |  | 1  |              | 3 |
| Раздел 5<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  |  |  | 19 |              |   |
| Тема 5.1.<br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра  | Содержание   |  | 8  |              |   |
|   | 37   | Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра   | 1  | O.lc.292-293 | 1 |
|   | 38   | Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним   | 1  |              | 1 |

|   |   |  |    |               |   |
|---|---|--|----|---------------|---|
|   | 39  | Правила взаимозаменяемости продуктов. Подбор, подготовка ароматических веществ. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра   | 1  | O.1с.294-298  | 1 |
|   | 40  | Приготовление горячих блюд из яиц. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения   | 1  | O.1с.284-291  | 1 |
|   | 41  | Приготовление горячих блюд из творога  | 1  | O.1с.294-298  | 1 |
|   | 42  | Приготовление горячих блюд из сыра<br>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра.<br>Хранение, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 1  |               | 1 |
|   | В том числе практических занятий и лабораторных работ   |  | 2  |               |   |
|   | Практическое занятие №9<br>Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов |  | 2  | М.У. пр.з.№9  | 2 |
| Тема 5.2.<br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки  | Содержание  |  | 10 |               |   |
|   | 43  | Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Выбор методов приготовления блюд из муки                                   | 1  | O.1 с.365-368 | 1 |
|   | 44  | Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста   | 1  | O.1 с.368-372 | 1 |
|   | 45  | Приготовление горячих блюд из муки. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления   | 1  | O.1 с.372-390 | 1 |
|   | 46  | Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки   | 1  | O.1с.372-390  | 1 |
|   | В том числе практических занятий и лабораторных работ   |  | 6  |               |   |
|   | Лабораторная работа №5<br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки   |  | 6  | М.У.лаб.р.№5  | 2 |
| Самостоятельная работа<br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов |   |  | 1  |               | 3 |

|  |   |           |              |   |
|--|---|-----------|--------------|---|
| 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента |   |           |              |   |
| 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций                               |   |           |              |   |
| 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР   |   |           |              |   |
| 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач   |   |           |              |   |
| 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела   |   |           |              |   |
| <b>Раздел 6</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  |   | <b>20</b> |              |   |
| <b>Тема 6.1.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |              |   |
|  | 47 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  | 1         | O.1c.221-223 | 1 |
|  | 48 Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов. Международные наименования различных видов рыб   | 1         |              | 1 |
| <b>Тема 6.2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья   | <b>Содержание</b>   | <b>16</b> |              | 1 |
|  | 49 Методы приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности                  | 1         | O.1c.223-236 | 1 |
|  | 50 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 | 1         | O.1c.223-236 | 1 |
|  | 51 Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи                   | 1         | O.1c.236-240 | 1 |
|  | 52 Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  | 1         | O.1c.236-240 | 1 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>12</b> |              |   |
|  | <b>Лабораторная работа №6</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы  | 6         | М.У.лаб.р.№6 | 2 |
|  | <b>Лабораторная работа №7</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы   | 6         | М.У.лаб.р.№7 | 2 |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |   | <b>2</b>  |              | 3 |

|   |  |           |             |   |
|---|--|-----------|-------------|---|
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |  |           |             |   |
| <b>Раздел 7</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента   |  | <b>28</b> |             |   |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  |             |   |
|   | 53 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора.  | 1         | O.1c244-246 | 1 |
|   | 54 Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.  | 1         | O.1c244-246 | 1 |
| <b>Тема 7.2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов  | <b>Содержание</b>  | <b>18</b> |             |   |
|   | 55 Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных, жареных | 1         | O.1c246-263 | 1 |
|   | 56 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности   | 1         | O.1c246-263 | 2 |
|   | 57 Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме   | 1         |             | 1 |
|   | 58 Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания   | 1         | O.1c270-272 | 2 |
|   | 59 Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы                                   | 1         | O.1c270-272 | 2 |

|  |   |  |           |              |          |
|--|---|--|-----------|--------------|----------|
|  |   | сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи   |           |              |          |
|  | 60  | Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  | 1         | О.1с270-272  | 1        |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  |  | <b>12</b> |              |          |
|  | <b>Лабораторная работа №8</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде       |  | 6         | М.У.лаб.р.№8 | 2        |
|  | <b>Лабораторная работа №9</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде |  | 6         | М.У.лаб.р.№9 | 2        |
| <b>Тема 7.3.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика  | <b>Содержание</b>   |  | <b>8</b>  |              |          |
|  | 61  | Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд                              | 1         | О.1с275-281  | 1        |
|  | 62  | Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика  | 1         | О.1с275-281  | 1        |
|  | 63  | Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.  | 1         | О.1с275-281  | 1        |
|  | 64  | Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.<br>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 1         | О.1с275-281  | 1        |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента<br>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций<br>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР<br>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач<br>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |   |  | <b>2</b>  |              | <b>3</b> |

|   |    |   |     |  |  |
|---|----|---|-----|--|--|
|   | 65 | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1   |  |  |
|   | 66 | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1   |  |  |
| <b>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</b><br>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.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>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.<br>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.<br>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.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.<br>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.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. |    |   | 144 |  |  |

|  |     |  |  |
|--|-----|--|--|
| <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:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>  |     |  |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | 180 |  |  |



|  |            |  |  |
|--|------------|--|--|
| 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.). |            |  |  |
| 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           |            |  |  |
| <b>Квалификационный экзамен</b>  | <b>6</b>   |  |  |
| <b>ВСЕГО</b>   | <b>506</b> |  |  |

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства;**

лабораторий: **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: оснащенные в соответствии с п. 6.1.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;  
 Газовая горелка (для карамелизации);  
 Набор инструментов для карвинга;  
 Овоскоп;  
 Нитраттестер;  
 Машина посудомоечная;  
 Стол производственный с моечной ванной;  
 Стеллаж передвижной;  
 Моечная ванна двухсекционная.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2020.-400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019.-320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. Москва: ИЦ «Академия», 2019-240 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2019-160 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип - Москва: ИЦ «Академия», 2019. - 336с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2019.-256 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019.-512 с.

###### **Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. ИЦ «Академия», 2015-176 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.

5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-192 с.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия», 2018.-96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2013.-192 с.
8. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие. Москва: ИЦ «Академия», 2014.- 64 с.
9. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-192 с
10. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-128 с.
11. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-128 с
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования Москва: ИЦ «Академия», 2018.-288 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, Москва: ИЦ «Академия», 2013.- 432 с.
14. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.
15. Т.Ю. Шитякова Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-176 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

#### **Интернет-ресурсы:**

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация обучения по профессиональному модулю **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

планируется. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности /  
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p><b>ПК 2.1</b><br/>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 <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</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 безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | полуфабрикатах;<br>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам  |  |
| <b>ПК 2.2.</b><br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента<br><b>ПК 2.3.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента<br><b>ПК 2.4.</b><br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента<br><b>ПК 2.5.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br><b>ПК 2.6.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br><b>ПК 2.7.</b> | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: <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> <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</li> </ul> |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> |   |
| <p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</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><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>   | <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по</li> </ul>   |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>   | МДК;<br>- заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | <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>                   |   |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  |   |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <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>                   |   |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |   |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>                  |   |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>  |   |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной</li> </ul> |   |

|                                     |   |  |
|-------------------------------------|---|--|
| государственном и иностранном языке | <p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |
|-------------------------------------|---|--|

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

| <b>Учебный<br/>год</b> | <b>Группа</b> | <b>Содержание<br/>внесенных<br/>изменений<br/>(дополнений)</b> | <b>Обоснование<br/>(причина)<br/>внесения<br/>изменений<br/>(дополнений)</b>   | <b>Решение о внесении<br/>изменений<br/>(дополнений)<br/>№ протокола,<br/>дата, подпись</b>        | <b>Подпись<br/>преподава-<br/>теля</b> |
|------------------------|---------------|--|--|--|--|
| 2022-<br>2023          | 4.25 ПК       | Внесение изменений<br>согласно Положения<br>РКИГ               | Положение «О разработке и<br>утверждению рабочих программ<br>учебных дисциплин и<br>профессиональных модулей в ГБПОУ<br>РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от<br>31.08.2021 г. | Заседание методической<br>комиссии профессиональной<br>подготовки Протокол № 1<br>от 25.10.2022 г. |  |