

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

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского
филиала

ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжение № _____

«_____» _____ 2025 г.

**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, 2025

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: Кононенко В.А. – мастер производственного обучения высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок, разнообразного ассортимента»» рекомендована методическим советом Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

« » _____ 2025 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «Общепит»
Директор
_____ И.М. Андреевков

« » _____ 2025 г.
МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр. Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации профессионального модуля	20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24
5. Лист внесения изменения (дополнений) в рабочую программу профессионального модуля	30

1. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

« Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1.Область применения программы

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

.Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- 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 (комплектowaniu), 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.

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

ЛРН№	Расшифровка
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 личностно 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.8	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.9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр
ЛР.10	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР.11	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР.12	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
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 личностно 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

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов- 468

В том числе в форме практической подготовки – 216

Из них на освоение МДК – 246 в т.ч.

- консультация - 2 час,

- экзамен - 6 часов,

практики, в том числе

- учебная - 36 часов,

- производственная практика – 180 часов,

Квалификационный экзамен – 6 часов.



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК.1.1-1.4; ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	104		104	52	-	-			
ПК 1.1- 1.4; ОК 01-09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	142		142	68	-	-	2+6		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	180	180							180
	Квалификационный экзамен	6								
	Всего:	468	216	246	74	-	-	8	36	180

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
1	2		4	
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			104	
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			52/52	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		21	
	1	Технологические основы производства продукции	1	O.1 с.7
	2	Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи		O.1 с.15
	3	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1	O.1с.106-108
	4	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		
	5	Характеристика, последовательность этапов	1	
	6	Характеристика, последовательность этапов		
	7	Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов		O.1 с..21
	8	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	1	
	9	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки		
	10	Современные подходы к тепловой обработке продуктов		O.1 с..29
	11	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки		O.1 с..31-48
	12	Основные способы тепловой обработки	1	O.1 с.107-110
	14	Основные способы тепловой обработки		

	15	Основные способы тепловой обработки	1	
	16	Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки	1	О.1 с.110-112
	17	Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки	1	
	18	Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки		
	19	Характеристика комбинированных способов тепловой обработки	1	О.1 с.113-115
	20	Характеристика комбинированных способов тепловой обработки	1	
	21	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	О.1 с.106
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание		10/28	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	Д.3 с. 65-68
	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	
	3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	О.3. с. 83-86
	4	Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	О.3.8 с. 86-88
	5	Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	6	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.3 с.74-92
	7	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.3 с.74-92
	8	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1	
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.68
	10	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	О.3.83-86

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		28	
	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		6	М.У. пр.з.№1
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		4	М.У. пр.з.№2
	Практическое занятие №3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.		6	М.У. пр.з.№3
	Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению. Заправочных супов, супов-пюре.		6	М.У. пр.з.№4
	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		6	М.У. пр.з.№5
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		10/10	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	О. 3.с.86-91
	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	
	3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	
	4	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	О. 3.с.86-92
	5	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	О. 3.с.86-92
	6	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды,	1	О. 3.с.86-92

		правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	7	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1	Д.3 с.71
	8	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1	
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.72
	10	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.72
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практическое занятие №6 Организация рабочего места повара по приготовлению соусов		6	М.У. пр.з.№3
	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов		4	М.У. пр.з.№4
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		11/14	
	1	Организация работы горячих цехов на ПОП. Участки и линии в горячем цехе	1	Д.3 с.65-68
	2	Организация работы горячих цехов на ПОП. Участки и линии в горячем цехе	1	Д.3 с.65-68
	3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в отварном (основным способом и на пару), припущенном, в виде	1	
	4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий жареном, тушеном, запеченном в виде	1	
	5	Способы кулинарной обработки продуктов	1	
	6	Виды, назначение технологического оборудования	1	Д.12 с.176-197
	7	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.12 с.176-197

	8	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 с.119-123
	9	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 с.119-123
	10	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.123-125
	11	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.123-125
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		14	
	Практическое занятие №8 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запечённом и тушеном виде		6	М.У. пр.з.№5
	Практическое занятие №9 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		4	М.У. пр.з.№6
	Практическое занятие №10 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей		4	М.У. пр.з.№7
			104	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			142	
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			26	
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание		2	
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров.	1	О.1 с.115-119
	2	Правила охлаждения, замораживания и хранения,	1	О.1с.119-120-

		подготовка к реализации бульонов, отваров, для отпуска на вынос		
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание		6/6	
	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
	4	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций.	1	O.1c.122
	5	Приготовление щей, борщей	1	O.1c.123-128
	6	Приготовление рассольников, солянок	1	O.1c.128-132
	7	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1	O.1c.132-137
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		6	М.У.лаб.р.№1
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание		4	
	9	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки.	1	O.1c.138-142
	10	Молочные и сладкие супы. Диетические, вегетарианские супы	1	O.1c.137-138
	11	Правила оформления и отпуска супов.	1	
	12	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды, способы подачи супов.	1	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации	Содержание		2/6	
	13	Приготовление холодных супов	1	O.1 c.147-151

холодных супов, супов региональной кухни	14	Супы региональной кухни	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, холодных супов разнообразного ассортимента		6	М.У.лаб.р.№2
Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			12	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание		4/6	
	15	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1	О.лс.156-157
	16	Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1	О.лс.158-160
	17	Соус красный основной и его производные. Соус белый основной и его производные	1	О.лс.160-165
	18	Соус грибной, молочный, сметанный и их производные. Соусы на основе концентратов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования. Приемы оформления	1	О.лс.166-169
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие №11 Расчёт количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции		6	М.У. пр.з.№11
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание		2	
	19	Соусы яично-масляные, на сливках, сладкие. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	О.лс.169-171
	20	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования	1	
Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			28	

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		8/6	
	21	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1	О.1с.196
	22	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	1	
	23	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	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
	25	Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	О.1с.198-214
	26	Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	
	27	Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных и запечённых овощей и грибов		6	М.Улаб.р.№3
Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание		8/6	
	29	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	1	О.1с.181
	30	Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, круп, бобовых, макаронных изделий и их безопасности	1	
	31	Правила варки каш	1	О.1с.183-187
	32	Приготовление изделий из каш	1	О.1с.188-189

	33	Правила варки бобовых	1	O.1с.189-190
	34	Приготовление блюд и гарниров из бобовых	1	O.1с.189-190
	35	Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	O.1с.191-192
	36	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий Хранение готовых блюд и гарниров	1	O.1с.193-194
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		6	М.У.лаб.р.№4
Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			22	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		6/6	
	37	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	1	O.1с.292-293
	38	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним	1	
	39	Правила взаимозаменяемости продуктов. Подбор, подготовка ароматических веществ. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1	O.1с.294-298
	40	Приготовление горячих блюд из яиц. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	O.1с.284-291
	41	Приготовление горячих блюд из творога	1	O.1с.294-298
	42	Приготовление горячих блюд из сыра Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра. Хранение, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие №12 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов		6	М.У. пр.з.№12
Тема 5.2.	Содержание		4/6	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	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
	44	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1	O.1 с.368-372
	45	Приготовление горячих блюд из муки. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления	1	O.1 с.372-390
	46	Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки	1	O.1с.372-390
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки		6	М.У.лаб.р.№5
Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			12	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		2	
	47	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	O.1с.221-223
	48	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов. Международные наименования различных видов рыб	1	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		4/6	
	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.1с.223-236
	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.1с.223-236
	51	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи	1	O.1с.236-240
	52	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	O.1с.236-240
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	

		Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запечённой рыбы	6	М.У.лаб.р.№ 6
Раздел 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			34	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		2	
	53	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора.	1	О.1с244-246
	54	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	О.1с244-246
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание		6/12	
	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	О.1с246-263
	56	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушёных, запечённых. Органолептические способы определения степени готовности	1	О.1с246-263
	57	Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	58	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1	О.1 с.270-272
	59	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи	1	О.1 с270-272
	60	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	О.1 с.270-272
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12	
	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		6	М.У.лаб.р.№7
	Лабораторная работа №8		6	М.У.лаб.р.№8

	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном и запечённом (с соусом и без) виде			
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		6/8	
	61	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд	1	О.1 с.275-281
	62	Приготовление блюд из домашней птицы	1	О.1 с.275-281
	63	Приготовление блюд из домашней птицы	1	
	64	Приготовление блюд из дичи, кролика	1	
	65	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	О.1 с.275-281
	66	Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	О.1 с.275-281
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
		Практическое занятие №13 Расчёт количества сырья для приготовления полуфабрикатов из курицы	2	М.У. пр.з.№13
		Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из курицы	6	М.У.лаб.р.№9
		Консультация	2	
		Комплексный экзамен	6	
			142	
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд,			36	

кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 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). 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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	180	
Квалификационный экзамен	6	
ВСЕГО	468	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Оснащённые базы практики

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.

Профессиональная лаборатория «Учебный кулинарный цех» оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь.
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- мусат для заточки ножей;
- рыбочистка ручная;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- перчатки силиконовые.
- технические средства обучения:
- переносная мультимедийная система.
- технологическое оснащение:
- инструкционные и технологические карты;
- плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-3
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2019 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0
6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2018.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2
7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. -ISBN 978-5-4468 – 9257-0
8. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений

- сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с. -ISBN 978-5-4468 – 3965-0
9. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова -Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 192 с. -ISBN 978-5-4468 – 5795-1.
 10. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. -ISBN 978-5-4468 – 6242-9

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 14-е изд. стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-4468 - 9283-9
2. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л.Г.Шатун. – Ростов на Дону: Издательство Феникс, 2017. – 250 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-28363-9
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Потапова Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова и др., 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. - ISBN 978-5-4468 - 9692-9(Ч-4).
3. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7
5. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Смородова – 2 –е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.-ISBN 978-5-4468-6238-2
6. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.-ISBN 978-5-4468-6236-8
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова- Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. -ISBN 978-5-4468 –0310-1
8. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. -ISBN 978-5-4468 –2315-4

Электронные ресурсы:

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 1.1.2193-07 «Дополнения №1»]. – Режим доступа 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Нормативные акты

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.

4. 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
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	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее	

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	требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 ОК01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по

для выполнения задач профессиональной деятельности	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	– понимание значимости своей профессии – проявление гражданско-патриотическую позиции , демонстрация осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла чётко произнесённых 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	

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

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

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя