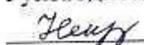


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Некрасова Н.А.
(протокол № 5 от 28 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

 3 курс

Разработчик: преподаватель

Стряпкова Л.А.

Боя, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. <u>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	3
2. <u>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	7
3. <u>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	18
4. <u>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	22
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН</u>	27
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа профессионального модуля. ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии «Повар, кондитер». Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

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

Уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

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

Завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии «Повар, кондитер» общие компетенции, предусмотренные рабочей программой профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Изучается в профессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии «Повар, кондитер».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания профессионального модуля модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

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

Результаты освоения профессионального модуля

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

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
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного 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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК.**

2.1. Структура профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная
		всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., консультации	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	32	16	16	-	-	-	-	-
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	128	60	62	6		24	-	-
Учебная практика	180						180	
Производственная	360							360
Всего	700	76	78	6		24	180	360

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		32
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		32
Тема 1.1.	Содержание	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие №2. Подбор технологического оборудования, , кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие №3. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2

	Практическое занятие №4 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску.	2
	Практическое занятие №6. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов	2
	Практическое занятие №7. Расчёт используемого сырья и составление инструкционных карт приготовления соусов	2

	Содержание	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд	2
	Практическое занятие №8 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Дифференцированный зачет	2
		32
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		128
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		21
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	
	Классификация и ассортимент бульонов	1
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1

	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Классификация, ассортимент и значение в питании заправочных супов	1
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров	1
	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных.	2
	Правила оформления и отпуска горячих супов.	2
	Практическая работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании	1
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы.	1
	Практическая работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов	1
	Практическая работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
	Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела.	8
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		21

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов	1
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов.	1
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусныхполуфабрикатов	Содержание	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов для соусов и соусным полуфабрикатам.	1
	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного.	1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий и практических работ	2
	Практическое занятие №4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
	Самостоятельная учебная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	4

		-
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Отварные, припущенные, жареные, тушёные, запеченные.	1
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	1
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления	1
	Практическая работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
	Практическая работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	Практическая работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
	Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам: Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из мяса.	4
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	1
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых	1
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	2
	Правила варки каш	1
	Правила варки макаронных изделий.	1
	Практическая работа №. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4

	Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам: Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из мяса	4
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		19
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.	1
	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов	2
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания	2
	Практическое занятие №9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	2
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков Практическая работа №10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
Тема 6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных).	2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Практическая работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4
	Практическая работа №12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
	Практическая работа №13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного	4

	сырья	
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией Подготовка компьютерных презентаций по темам: Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из мяса	2
Раздел модуля 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 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов	1
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	2
	Практическая работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	2
	Практическая работа №15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном.	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания.	2
	Блюда из тушеной птицы	2
	Практическая работа №16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней	
	Самостоятельная учебная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела «Блюда из тушеной птицы», «Горячих блюд из мяса»	4
	Консультации	6

<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 	180
<ol style="list-style-type: none"> 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. 	

<p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:</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>	<p>36 0</p>

<p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p>Всего</p>	<p>70 0</p>

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля. ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Поварское дело» №2, №4,. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения и организации рабочего места и Учебного кулинарного цеха

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты).

Оборудование Учебной кухни технологическим оборудованием:

- моечные ванны;
- плиты электрические;
- мясорубка;
- блендер;
- шкаф холодильный;
- микроволновая печь;
- пароконвектомат;
- планетарный миксер;
- мускат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- тряпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ведра для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебном кабинете оборудованы зоны инструктажа.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка, веселка, венчик, ложки, шумовка, гастроемкости, кастрюли, сотейники; сковороды; сито конусообразное, и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля.

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 282 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
3. Потапова И.И. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М: Академия,2014 г.
4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. М: Академия,2014г
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Справочники :

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ,2001 г.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

- построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
 9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
 10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Академия, 2013. – 416 с.
 13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
 14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
 16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина. -М.: Академия, 2014. – 336 с.
 17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
 18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: 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
3. 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
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: устный и письменный опрос экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий №1-11; - практические работы №1-9 - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; <p>экспертная оценка</p>

	<p>требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>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);</p>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</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>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>		<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - - практических занятий №1-11; - практические работы №1-9 - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы фронтальный и индивидуальный устный опрос
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - 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 общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной 	

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые сообщения на знакомые профессиональные темы связанные или интересующие 	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН

№ урока	Темы урока	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Самостоятельная учебная работа студентов, час.	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теоретические	лабораторн. и практические занятия
1	2	3	4	5	6
	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок				
1-2	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2		2	
3-4	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		2	
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов				
5-6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2		2	
7-8	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2		2	
9-10	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2		2	
11-12	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2			2
13-14	Практическое занятие №2. Подбор технологического оборудования, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2			2
15-16	Практическое занятие №3. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов (решение производственных ситуаций)	2			2

	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов				
17-18	Практическое занятие №4. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов	2			2
19-20	Практическое занятие №5. Расчёт используемого сырья и составление инструкционных карт приготовления соусов	2			2
21	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов..	1		1	
22	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1		1	
23-24	Практическое занятие №6. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2			2
25-26	Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,	2			2
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
27-28	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд	2		2	
29-30	Практическое занятие №8 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2			2
31-32	Дифференцированный зачет	2		2	
	ИТОГО:	32			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента					
	Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров				
1	Классификация и ассортимент Бульоны	1		1	
2	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1		1	

3-4	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.	2		2	
	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента				
5	Классификация, ассортимент супов	1		1	
6	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов	1		1	
7	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций	1		1	
8	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов.	1		1	
9-10	Правила оформления и отпуска горячих супов	2		2	
11-12,13-14	Практическая работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4			4
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента				
15	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании	1		1	
16	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы	1		1	
17-18,19-20	Практическая работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4			4
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни				
21	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	1		1	
22	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов	1		1	
23-24,25-26	Практическая работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4			4

	Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела.		8		
	Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов				
27	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1		1	
28	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов	1		1	
	Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов				
29	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов для соусов и соусным полуфабрикатам.	1		1	
30	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1		1	
31	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного.	1		1	
32	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1		1	
33-34	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2		2	
35-36,37-38	Практическое занятие №4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4			4
	Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках				
39	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1		1	
40	Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования горячих соусов	1		1	
	Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов				

41	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1		1	
42	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1		1	
	Самостоятельная учебная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4		
	Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов				
43	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Отварные, припущенные, жареные, тушёные, запеченные	1		1	
44	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	1		1	
45	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1		1	
46	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления.	1		1	
47-48,49-50	Практическая работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4			4
51-52,53-54	Практическая работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4			4
55-56,57-58	Практическая работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4			4
	Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам: Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из мяса.		4		
	Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий				

59	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1		1	
60	Правила варки каш	1		1	
61	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых	1		1	
62	Правила варки макаронных изделий	1		1	
63-64	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	2		2	
65,66-67-68	Практическая работа №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4		4	
	Самостоятельной учебной работы		4		
	Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра				
69	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.	1		1	
70	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1		1	
71-72	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов	2		2	
73-74	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания	2		2	
75-76	Практическое занятие №9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2			2
	Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки				
77-78	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков	2		2	
79-80,81-82	Практическая работа №10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4			4
	Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				
83-84	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		2	

	Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				
85-86	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	2		2	
87-88	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		2	
89-90,91-92	Практическая работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4			4
93-94,95-96	Практическая работа №12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4			4
97-98,99-100	Практическая работа №13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4			4
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		2		
	Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика				
101	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1		1	
102	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов	1		1	
	Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов				
103-104	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания	2		2	
105-106	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	2		2	
107-108,109-110	Практическая работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4			4
111-112,113-114	Практическая работа №15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4			4
	Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика				

115-116	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в	2		2	
117-118	Блюда из тушеной птицы	2		2	
119-120 121-122	Практическая работа №16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней	4			4
	Самостоятельная учебная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2		
	Консультации	6			
		128	24	60	62

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Раздел 1. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
<p>Иметь практический опыт:</p> <p>Организация приготовления, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организацию работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, рецептуру, требования к качеству блюд, легких и сложных горячих закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных горячих соусов, в том числе региональных; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из мяса, рыбы и птицы; - нормы расхода, способы сокращения потерь продуктов при приготовлении, сохранения пищевой ценности, способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; - требования к качеству готовых легких горячих, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения 	<p>Практическая работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Практическое занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента</p> <p>Практическое занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов</p> <p>Практическое занятие №4 . Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции</p> <p>Практическое занятие №5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов</p> <p>Практическое занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов</p> <p>Практическое занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов</p> <p>Практическое занятие №8 . Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Практическое занятие №9 Расчет количества продуктов для</p>

<p>степени готовности и качества холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов каш, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - ассортимент вкусовых добавок для горячих соусов и варианты их использования; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении горячих блюд и соусов; - методы приготовления, варианты оформления и подачи. 	<p>приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Практическое занятие №10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки</p> <p>Практическое занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы</p> <p>Практическая работа №10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы</p> <p>Практическая работа №13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>Практическая работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде</p> <p>Практическая работа №15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без)</p> <p>Практическая работа №16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>
---	--