***Рабочая программа профессионального модуля***

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

 ***2017 г.***

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** и предназначена для реализации в группах обучающихся профессии СПО (ППКРС) **43.01.09Повар, кондитер.**

**Организация разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** *Тихонова М.Г.мастер п/о ГАПОУ БТОТиС*

Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС, протокол №1 от 31 августа 2017г.

 **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **4** |
| 1. **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **8** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **18** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **22** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| 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 студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковке, складировании неиспользованных продуктов;оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведении расчетов с потребителями. |
| Умения | 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; |
| Знания | 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);видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;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;норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

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

Всего часов – 717ч.

Из них на освоение МДК – 285 ч.
на практики учебную 144 ч. и производственную – 288ч.

Вариативная часть программы (МДК 02.01 - 7ч., МДК 02.02 – 118 часов) используется для формирования дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования и требованиями, предъявляемыми к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR) и WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и распределена следующим образом (*утверждено решением Педсовета ГАПОУ БТОТиС, протокол №4 от 13.01.2017г*. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения):

***Тема 1.1.*** *С.Р.№1:Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем.-1 час*

 ***Тема 1.2.****С.Р. №2: Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов-2 часа.*

 ***Тема 1.3.****С.Р.№3 : Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента*. *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций-3 часа.*

***Тема 1.3.****С.Р.№4 : Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела-1 час.*

 ***Тема 2.1.***

*1.Техническое оснащение работы по приготовлению бульонов и отваров -1час.*

*2.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос-1 час*

*3.С.Р.№1 : Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой-2 часа.*

***Тема 2.2.***

*1.Техническое оснащение работы по приготовлению горячих супов-1 час.*

*2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями-1 час.*

*3. Актуальные направления в приготовлении горячих супов-1 час.*

*4.С.Р.№2: Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.-3часа.*

***Тема 2.3.***

*1.Техническое оснащение работы по приготовлению супов-пюре-1час.*

*2.С.Р.№3: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР-3 часа..*

***Тема 2.4.***

1. *Супы национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)* ***4***
2. *Супы национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)* ***1***

*2.С.Р.№4: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.*

*Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела-2 часа.*

***Тема 3.1.***

1. *Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов-1 час*

***Тема 3.2.***

*1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска соусов с учетом современных тенденций-1 час.*

2. *Особенности приготовления сложных соусов для диетического питания, школьного питания.-1 час*

*3.С.Р.№5: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).*

*Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.*

*Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. -2 часа*

***Тема 3.3.***

*1. Техническое оснащение работ по приготовлению яично-маслянных соусов, соусов на сливках-1 час.*

***Тема 3.4.***

*1. Сладкие соусы, виды, способы приготовления, кулинарное назначение.-2 часа*

2. *Фруктовые и ягодные соусы, виды. Способы приготовления, кулинарное назначение.( десертные соусы)-2 часа*

*3. Острые соусы, виды, способы приготовления, кулинарное назначение-2 часа*

*4. Применение посуды , методы сервировки, способы подачи, варианты оформления тарелок и блюд соусами.-1 час*

*5.С.Р.№6: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.*

*Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.*

*Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.*

*Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.-2 часа*

***Тема 4.1.***

*1. Техническое оснащение работы при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов-1 час*

*2. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов-3 часа*

*3. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из экзотических овощей.2ч*

*4.С.Р.№7: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*

*Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. -4 часа*

 ***Тема 4.2.***

***1.*** *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий-2 часа*

***2.*** *Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования-1 час*

*3. Особенности приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для диетического питания, школьного питания.-2 часа*

*4. Блюда из круп и бобовых и макаронных изделий национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)-4 чса*

*5.С.Р.№8: Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела-3 часа*

***Тема 5.1.***

***1.*** *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из яиц, творога, сыра.-2 часа*

**2.** *Блюда из яиц, творога и сыра национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)-4 часа*

*3. С.Р.№9: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).*

*Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.*

*Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.-3 часа*

***Тема 5.2***

*1****.*** *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из муки-1 час*

2. *Виды нарезки теста различными способами-1 час*

*3. Блюда из муки национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)-4 часа*

*4.С.Р.№10: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела-3 часа*

***Тема 6.1.***

***1.*** *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного сырья-1 час*

**2.***С.Р.№11:Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента*-3 часа

***Тема 6.2***

***1.*** *Способы приготовления блюд из рыбы Байкальского региона.-2 часа*

2. *Способы сервировки и подачи экзотических блюд из морепродуктов.-2 часа*

*3. Блюда из рыбы национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)-4 часа*

*4.С.Р.№12: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.*

*Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела-4 часа*

***Тема 7.1.***

***1.*** *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.кролика-1 час*

***2.С.Р.№13:*** *Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).*

*Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой-5 часов*

***Тема 7.2***

*Блюда из мяса ,мясных продуктов, домашней птицы ,дичи, кролика ,рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)6ч.*

*1.Блюда из мяса ,мясных продуктов, домашней птицы ,дичи, кролика ,рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)-1часов*

*2.10.Актуальные направления в приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов-1 час*

*3.С.Р.№14: Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*

*Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций-6 часов*

***Тема 7.3***

*1. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 1ч.*

***1.*** *Актуальные направления в приготовлении блюд из домашней птицы, дичи, кролика-1 час*

**2.** *С.Р.№15:Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела*-4 часа

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | Самостоятельная работа*[[1]](#footnote-2)* |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в том числелабораторных и практических занятий, часов | Учебная | Производственная |
| *ПК 2.1.-2.8**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 1.***Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **39** | **39** | 16 | - | - | 7 |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.3**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | **46** | **46** | 5 | - | - | 10 |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.4**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **27** | **27** | 1 | - | - | 4 |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента  | **47** | **47** | 7 | - | - | 7 |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 5.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **31** | **31** | 3 | - | - | 6 |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 6.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **34** | **34** | 6 | - | - | 7 |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 7.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | **61** | **61** | 12 | - | - | 15 |
| *ПК 2.1-2.8* | *Учебная и производственная практика* | **432** |  |  | 144 | 288 | - |
| ***Демонстрационный экзамен*** |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | **717** |  | 50 | **144** | **288** | **56** |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Уровень усвоения*** | ***Коды профессиональных компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *39*** |
| ***МДК. 02.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента |
| ***Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок 5 часов* | ***Содержание***  | ***4*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
 | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №1:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем.* | ***1*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов 15 часов* | ***Содержание***  | ***4*** |  |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации
 | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ***  | ***9*** |  |  |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | ***3*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | ***3*** |
| **Практическое занятие 3**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов. | ***3*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №2:****Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* | ***2*** |
| ***Тема 1.3.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов 7 часов* | ***Содержание***  | ***4*** |  |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Контрольная работа №1
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации
 | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №3:****Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента*. *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.*  | ***3*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Тема 1.4.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 12 часов* | ***Содержание***  | ***4*** |  |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.
 | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***7*** |  |  |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | ***3*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.  | ***2*** |
| **Практическое занятие 6.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №4:****Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | ***1*** |
|  **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок***46*** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров 6 часов* | ***Содержание***  | ***4*** |  |  |
| 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров | ***1*** | ***2*** |  |
| 2.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 2.*Техническое оснащение работы по приготовлению бульонов и отваров* | ***1*** | ***2*** |
| 3.*Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос* | ***1*** |  |  |
| ***Самостоятельная учебная работа №1:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* | ***2*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента**14 часов* | ***Содержание***  | ***9*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работы по приготовлению горячих супов*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями*
 | ***1*** |  |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Актуальные направления в приготовлении горячих супов*
 | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |  |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента ***.*** | ***2*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
|  ***Самостоятельная учебная работа №2:****Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*  | ***3*** |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента 13 часов* | ***Содержание***  | ***8*** |  |  |
| 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работы по приготовлению супов-пюре*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.
 | ***1*** | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №3:****Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.*  | ***3*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни**13 часов* | ***Содержание***  | ***10*** |  |  |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения
 | ***1*** |  |
| 1. *Супы национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. *Супы национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. . Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.
 | ***1*** |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***1*** |  |  |
| ***Лабораторная работа 3.*** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. | ***1*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Самостоятельная учебная работа №4:****Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | ***2*** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** |  |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**27** |
| ***Тема 3.1.*** *Классификация,**ассортимент, значение в питании горячих соусов**3 часа* | ***Содержание***  | ***3*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Контрольная работа №1
 | ***1*** | ***2*** |
| ***Тема 3.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 10 часов* | ***Содержание***  | ***7*** |  |  |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства

Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска соусов с учетом современных тенденций*
 | ***1*** | ***2*** |
| *7.Особенности приготовления сложных соусов для диетического питания, школьного питания.* | ***1*** | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***1*** |  |  |
| ***Практическое занятие 7.*** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. | ***1*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Самостоятельная учебная работа №5:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*  | ***2*** |
| ***Тема 3.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках* *3 часа* | ***Содержание*** | ***3*** |  |  |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению яично-маслянных соусов, соусов на сливках*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов
 | ***1*** | ***2*** |
| ***Тема 3.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов* *11 часов* | ***Содержание***  | ***9*** |  |  |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Сладкие соусы, виды, способы приготовления, кулинарное назначение.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Фруктовые и ягодные соусы, виды. Способы приготовления, кулинарное назначение.( десертные соусы)*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Острые соусы, виды, способы приготовления, кулинарное назначение*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Применение посуды , методы сервировки, способы подачи, варианты оформления тарелок и блюд соусами.*
 | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №6:****Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* *Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | ***2*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок **47** |
| ***Тема 4.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов**26 часов* | ***Содержание*** | ***17*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работы при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов*
 | ***3*** | ***2*** |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для от3пуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования
 | ***1*** | ***2*** |
| *11.Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из экзотических овощей.* | ***2*** | ***2*** |
| ***В том числе лабораторных и практических занятий***  | ***5*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Лабораторная работа 4.*** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | ***2*** |
| ***Лабораторная работа 5.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | ***2*** |
| ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. | ***1*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №7:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.*  | ***4*** |
| ***Тема 4.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий* *21 час* | ***Содержание***  | ***16*** |  |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Особенности приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для диетического питания, школьного питания.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Блюда из круп и бобовых и макаронных изделий национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***4*** | ***2*** |
| ***В том числе лабораторных занятий*** | ***2*** |  |  |
| ***Лабораторное занятие 7.***  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | ***2*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
|  | ***Самостоятельная учебная работа №8:****Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела* | ***3*** |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**31** |
| ***Тема 5.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра 13 часов* | ***Содержание***  | ***10*** |  |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра

Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из яиц, творога, сыра.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра

Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Блюда из яиц, творога и сыра национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования
 | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №9:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* | ***3*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Тема 5.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 18 часов* | ***Содержание***  | ***12*** |  |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из муки*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Виды нарезки теста различными способами*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Блюда из муки национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***4*** | ***2*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий***  | ***3*** |  |  |
| ***Лабораторная работа 8.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки. | ***3*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Самостоятельная учебная работа №10:****Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | ***3*** |  |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**34** |
| ***Тема 6.1.*** *Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 6 часов* | ***Содержание***  | ***3*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного сырья*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.

Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №11:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента*.  | ***3*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Тема 6.2.*** *Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**28 часов* | ***Содержание***  | ***18*** |  |  |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. 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*** | ***2*** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. .
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Способы приготовления блюд из рыбы Байкальского региона.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Способы сервировки и подачи экзотических блюд из морепродуктов.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Блюда из рыбы национальной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Контрольная работа №2
 | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |  |  |
| ***Лабораторная работа 9.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | ***2*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Лабораторная работа 10.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Лабораторная работа 11.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. | ***2*** |
|  | ***Самостоятельная учебная работа №12:****Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | ***4*** |
| **Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**61** |
| ***Тема 7.1.*** *Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 12 часов* | ***Содержание***  | ***7*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
 | ***2*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.кролика*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.
 | ***2*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа№13:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* | ***5*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Тема 7.2.*** *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов 31 час* | ***Содержание***  | ***17*** |  |  |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности .
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. . Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. .
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Блюда из мяса ,мясных продуктов, домашней птицы ,дичи, кролика ,рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***6*** | ***2*** |
| 1. *Блюда из мяса ,мясных продуктов, домашней птицы ,дичи, кролика ,рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.
 | ***2*** | ***2*** |
| *10.Актуальные направления в приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов* | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий***  | ***8*** |  |  |
| ***Лабораторное занятие 12.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | ***4*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Лабораторное занятие 13.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | ***4*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №14:****Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.*  | ***6*** |
| ***Тема 7.3.*** *Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика**18 часов* | ***Содержание***  | ***10*** |  |  |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.
 | ***1*** | ***2*** | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| 1. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания..
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд..Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Актуальные направления в приготовлении блюд из домашней птицы, дичи, кролика*
 | ***1*** | ***2*** |  |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий***  | ***4*** |  |  |
| ***Лабораторное занятие 14.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика  | ***4*** |  | ПК1.1-1.8.ОК1,7,9 |
| ***Самостоятельная учебная работа №15:****Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела*. | ***4*** |
| ***Всего*** | ***285*** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Учебная практика по ПМ.02******Виды работ:*** | *144* |  |  |
| *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. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *2* | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *3* | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *4* | Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *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* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *6* | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *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. | *24* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *8* | 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. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *9* | Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | *12* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *10* | Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *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* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *12* | Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *13* | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *14* | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *15* | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *16* | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *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). | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *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. | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *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 | *6* | *ПК 2.1.-2.8* |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02******Виды работ :****288* |
| *1* | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | *12* |  | *ПК 2.1.-2.8* |
| *2* | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | *12* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *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. | *24* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *4* | Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | *42* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *5* | *Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд национальной кухни (европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)* | *36* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *6* | 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. | *42* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *7* | Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | *24* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *8* | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | *24* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *9* | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | *24* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *10* | 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.). | *24* | *ПК 2.1.-2.8* |
| *11* | 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 | *24* | *ПК 2.1.-2.8* |
| ***Демонстрационный экзамен*** |  | *ПК 2.1.-2.8* |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами.

**3.2.1. 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: ДеЛипринт, 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. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. 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.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. 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.
	* 1. **Электронные издания:**
25. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
26. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
29. 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
30. 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>
	* 1. **Дополнительные источники:**
31. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
32. ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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, полуфабрикатах;-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам  | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораорных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертнное 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* |
| **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 | Пригоовление, 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, энергетичеких 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 стандртам 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 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**Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;-оптимальность определения этапов решения задачи;-адекватность определения потребности в информации;-эффективность поиска;-адекватность определения источников нужных ресурсов;-разработка детального плана действий;-правильность оценки рисков на каждом шагу;-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- заданий для практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практике;**- заданий для самостоятельной работы****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;-оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;-толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | -точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | -адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

1. [↑](#footnote-ref-2)