Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментапо профессии 43.01.09 « Повар, кондитер» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)

 Год начала подготовки 2021

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ «Медногорский индустриальный колледж» в г. Кувандыке.

Разработчик: Тимофеева Н.А мастер п/о Филиала ГАПОУ «Медногорский индустриальный колледж» в г. Кувандыке

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

* 1. ***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** |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | 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 |

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 |

***1.2. 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**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **775** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | **736** |
| в том числе: |  |
| Консультации | 34 |
| Теоретические занятия, в том числе:Дифференцированный зачет | 1162 |
| Лабораторно-практические занятия | 190 |
| Учебная практика( зачет) | 144 |
| Производственная практика(дифференцированный зачет) | 252 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего**)** | **39** |
| Экзамен |  |
|  |  |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций |  индекс | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | Самостоятельная работа |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в т.ч. | Учеб-ная | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | консультации |
| *ПК 2.1.-2.8**ОК 1-7, 9,10* | ***МДК 02.01*** | ***Раздел модуля 1.***Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *111* | *100* | *56* | *10* | *-* | *-* | *11* |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.3**ОК 1-7, 9,10* | ***МДК 02.02*** | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | *55* | *50* | *30* | *4* | *-* | *-* | *5* |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.4**ОК 1-7, 9,10* | ***МДК 02.02*** | ***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | *36* | *32* | *14* | *4* | *-* | *-* | *4* |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5**ОК 1-7, 9,10* | ***МДК 02.02*** | ***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента  | *52* | *47* | *30* | *4* | *-* | *-* | *5* |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6**ОК 1-7, 9,10* | ***МДК 02.02*** | ***Раздел модуля 5.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | *43* | *39* | *22* | *4* | *-* | *-* | *4* |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7**ОК 1-7, 9,10* | ***МДК 02.02*** | ***Раздел модуля 6.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | *36* | *31* | *18* | *4* | *-* | *-* | *5* |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8**ОК 1-7, 9,10* | ***МДК 02.02*** | ***Раздел модуля 7.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | *46* | *41* | *20* | *4* | *-* | *-* | *5* |
| *ПК 2.1-2.8* |  | *Учебная и производственная практика* | *396* |  |  |  | *144* | *252* |  |
|  |  | ***Всего:*** | ***775*** | ***340*** | ***190*** | ***34*** | ***144*** | ***252*** | ***39*** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | ***111*** |
| ***МДК. 02.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | ***111*** |
| ***Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок* | ***Содержание***  | ***4*** |
| 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.
 | *1* |
| 1. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.
 | *1* |
| 1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, закусок
 | *1* |
| 1. Требования к организации хранения, кулинарных изделий
 | *1* |
| ***Практические занятия*** | ***10*** |
| **Практическое занятие 1**.Организация рабочего места повара для приготовления горячих блюд | *2* |
| **Практическое занятие 2**. Тренинг по безопасному эксплуатированию оборудования, производственный инвентаря, инструментов.весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | *4* |
| **Практическое занятие 3** Решение ситуационных задач  | *2* |
| **Практическое занятие 4**. Решение ситуационных задач  | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов* | ***Содержание***  | ***10*** |
| 1. Организация работы горячего цеха. Назначение, расположение производственная программа горячего цехе. Микроклимат горячего цеха.
 | *1* |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.
 | *1* |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды
 | *1* |
| 1. 4.. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, ухода за ними.
 | *1* |
| 1. Виды, назначение, устройство варочного оборудования. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрическими котлами. Классификация пищеварочных котлов.
 | *1* |
| 1. Виды, назначение, устройство оборудования для кратковременного хранения готовой продукции. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрическими мармитами
 | *1* |
| 1. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка
 | *1* |
| 1. Упаковка, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос
 | *1* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. Соблюдение личной гигиены персонала. Утилизация отходов
 | *1* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов. Правила снятия остатков на рабочем месте.
 | *1* |
| ***Практические занятия*** | ***16*** |
| **Практическое занятие 5**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре, сладких супов | *3* |
|  **Практическое занятие 6.** Организация рабочего места по приготовлению холодных супов | *2* |
| **Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | *2* |
| **Практическое занятие 8**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | *3* |
| **Практическое занятие 9**. Составление схемы организации технологического процесса рабочего места по приготовлению бульонов, отваров | *2* |
| **Практическое занятие 10**. Составление заявки на сырье | *2* |
| **Практическое занятие 11**. Решение ситуационных задач | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 1*** | ***1*** |
| ***Тема 1.3.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов* | ***Содержание***  | ***6*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.
 | *1* |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды
 | *1* |
| 1. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посудыи безопасного использования. Правила ухода за ними.
 | *1* |
| 1. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос
 | *1* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации
 | *1* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации
 | *1* |
| ***Практические занятия*** | ***14*** |
| **Практическое занятие 12.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов | *4* |
| **Практическое занятие 13.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов | *4* |
| **Практическое занятие 14.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих и холодных соусов. | *4* |
| **Практическое занятие 15.** Составление заявки на сырье | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 2*** | ***1*** |
| ***Тема 1.4.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок* | ***Содержание***  | ***10*** |
| 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* |
| 1. Правила техники безопасности и охраны труда в горячем цехе.
 | *1* |
| 1. Пароконвектомат. Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности
 | *1* |
| 1. Электрогриль. Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности
 | *1* |
| 1. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды,
 | *1* |
| 1. Правила ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарем, инструментами, кухонной посуды
 | *1* |
| 1. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка
 | *1* |
| 1. Организация упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос
 | *1* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок
 | *1* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации
 | *1* |
| ***Практические занятия*** | ***16*** |
| **Практическое занятие 16.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | *4* |
| **Практическое занятие 17.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.  | *4* |
| **Практическое занятие 18.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата | *2* |
| **Практическое занятие 19** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа | *2* |
| **Практическое занятие 20.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей | *2* |
| **Практическое занятие 21** Составление заявки на сырье | *2* |
| ***Консультации*** | ***4*** |
| ***Контрольная работа №3*** | ***1*** |
| ***Дифференцированный зачет*** | ***1*** |
| ***Тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работаснормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***11*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | ***55*** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ***55*** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров* | ***Содержание***  | ***3*** |
| * 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров
 | *1* |
| * 1. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров
 | *1* |
| * 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требованийк 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* |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента* | ***Содержание***  | ***6*** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов
 | *1* |
| 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* |
| 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
 | *1* |
| 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.
 | *1* |
| 1. 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* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***12*** |
| ***Практическое занятие № 1.*** Расчет потребности в продуктах для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента. Составление технологических карт | *2* |
|  | ***Практическое занятие № 2*** Оформление заявки на продукты  | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие № 1.***Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов (щей, борщей)Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 2*** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов (рассольников)Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 3*** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов (солянок)Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 4***«Приготовление консоме»Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов (супов с крупами, макаронными изделиями).Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента* | ***Содержание***  | ***3*** |
| 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.
 | *1* |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | *1* |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***10*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 5.*** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 6*** Приготовление, оформление и отпуск молочных супов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 7*** Приготовление, оформление и отпуск сладких супов разнообразного ассортимента | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 8*** Приготовление, оформление и отпуск диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | *2* |
| ***Практическое занятие 3*** Составление технологических карт | *2* |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни* | ***Содержание***  | ***3*** |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***1*** |
| 1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения
 | ***1*** |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос
 | ***1*** |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***8*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 9.*** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов (окрошка) | *2* |
| ***Практическое занятие 4***  Составление технологических карт  | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 10*** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов (свекольник) | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 11*** Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 1*** | ***1*** |
| ***Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работаснормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сборинформации, в том числе с использованием Интернет о новыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***5*** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | **36** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **36** |
| ***Тема 3.1.*** *Классификация,**ассортимент, значение в питании горячих соусов* | ***Содержание***  | ***2*** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.
 | *1* |
| 1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства
 | *1* |
| ***Тема 3.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов*  | ***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* |
| 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* |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.
 | *1* |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных
 | *1* |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных
 | *1* |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства
 | *1* |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***8*** |
| ***Практическое занятие 5.*** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. Составление технологических карт | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 12*** Приготовление горячих мясных соусов | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 13***Приготовление горячих рыбных соусов | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 14***Приготовление грибных, молочных, сметанных соусов | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Тема 3.3****Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках*  | ***Содержание*** | ***2*** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках
 | *1* |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***2*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 15***Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | *2* |
| ***Тема 3.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов*  | ***Содержание***  | ***2*** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов
 | *1* |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***4*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 16***Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных соусов | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 17*** Приготовление, подготовка к реализации вегетарианских, диетических соусов | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 3*** | ***1*** |
| ***Тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***4*** |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | **52** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **52** |
| ***Тема 4.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов* | ***Содержание*** | ***6*** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов
 | *1* |
| 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* |
| 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
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов
 | *1* |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.
 | *1* |
| 1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***14*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 18*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей и грибов | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 19.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 20*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеныховощей и грибов | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 21.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. «Приготовление овощных гратенов» | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 22.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | *2* |
| ***Практическая работа 6.*** *Составление технологических карт* | *2* |
| ***Практическая работа 7*** *Решение ситуационных задач* | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Тема 4.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*  | ***Содержание***  | ***6*** |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.
 | *1**1* |
| 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. Правила варки каш. Расчетколичества 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* |
| 1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | *1* |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчетколичества 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* |
| 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, бобовыхи макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***16*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 23.*** Приготовление, оформление и отпуск рассыпчатых каш | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 24.***Приготовление, оформление и отпусквязких и жидких каш | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 25.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из каш | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 26.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых  | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 27.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых  | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 28.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых  | *2* |
|  | ***Лабораторно- практическое занятие 29.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделийпромышленногопроизводсва | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 30*** Приготовление, оформление и отпуск пасты собственного приготовления, «Приготовление пасты фаршированной собственного приготовления» | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 4*** | ***1*** |
| ***Тематика самостоятельной учебнойработы при изучении раздела 1***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновых технологиях блюд и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***5*** |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | **43** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **43** |
| ***Тема 5.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра* | ***Содержание***  | ***7*** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра
 | *1* |
| 1. 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* |
| 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
 | *1* |
| 1. 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* |
| 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
 | *1* |
| 1. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения
 | *1**1* |
| 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
 |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***14*** |
| ***Практическое занятие 8.*** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов. Составление технологических карт | ***2*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 31.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд *из отварных яиц* | ***2*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 32.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареных *яиц* | ***2*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 33.*** Приготовление, оформление и отпуск омлетов | ***2*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 34.*** Приготовление, оформление и отпуск отварных блюд из *творога* | ***2*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 35.*** Приготовление, оформление и отпуск жареных и запеченых блюд из *творога* | ***2*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 36*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из  *сыра* | ***2*** |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Тема 5.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки* | ***Содержание***  | ***5*** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.
 | *1* |
| 1. Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных блюд.
 | *1* |
| 1. Замес дрожжевого теста для мучных блюд. Приготовление горячих блюд: блинов, оладий.Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | *1* |
| 1. Замес дрожжевого теста для мучных блюд. Приготовление горячих блюд: пончиков, беляшей, пирожков.Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | *1* |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***8*** |
|  ***Лабораторно- практическое занятие 37*** Приготовление, оформление и отпуск  *пельменей, вареников* | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 38*** Приготовление, оформление и отпуск блинчиков | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 39*** Приготовление, оформление и отпуск блинов, оладий | *2* |
| ***Практическое занятие 9***Расчет количества сырья для приготовления блюд из муки. Составление технологических карт | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 5*** | ***1*** |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновых технологиях приготовления блюд подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***4*** |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | **36** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **36** |
| ***Тема 6.1.*** *Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья* | ***Содержание***  | ***3*** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
 | *1* |
| 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.
 | *1* |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***2*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 40*** Определение качества рыбы и нерыбного водного сырья органолептическим способом. Первичная обработка рыбы | *2* |
| ***Консультации*** | *2* |
| ***Тема 6.2.*** *Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья* | ***Содержание***  | ***5*** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без)
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.
 | *1* |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
 | *1* |
| 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* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***18*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 41*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 42*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы. «Приготовление блюд из фаршированной рыбы» | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 43*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы | *2* |
|  | ***Лабораторно- практическое занятие 44*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы жареной основным способом. «Приготовление блюд из рыбы, приготовленной в термостате» | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 45*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы жареной во фритюре | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 46*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 47*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | *2* |
| ***Практическая работа 10***Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт | *4* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 6*** | ***1*** |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновых технологиях приготовления блюд и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***5*** |
| **Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | **46** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **46** |
| ***Тема 7.1.*** *Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика*  | ***Содержание***  | ***3*** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
 | *1* |
| 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
 | *1**1* |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа
 |
|  | ***Практические занятия*** | ***2*** |
| **Практическое занятие № 11**Определение качества сырья **(***мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика)* | *2* |
| ***Тема 7.2.*** *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов* | ***Содержание***  | ***6*** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных различными способами. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных различными способами. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: запеченных различными способами. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания
 | *1* |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
 | *1* |
| 1. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***10*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 48*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 49*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной и рубленой массы | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 50*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде. «Приготовление блюд из мяса приготовленных в термостате | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 51.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде | *2* |
|  | ***Лабораторно- практическое занятие 52*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Тема 7.3.*** *Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика* | ***Содержание***  | ***6*** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из птицы и кролика для различных форм обслуживания, типов питания
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из птицы и кроликадля различных форм обслуживания, типов питания
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из птицы и кролика для различных форм обслуживания, типов питания
 | *1* |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
 | *1* |
| 1. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования
 |  |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***8*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие 53*** Приготовление, оформление отварных блюд из домашней птицы | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 54*** Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из домашней птицы | *2* |
| ***Лабораторно- практическое занятие 55*** Приготовление, оформление и отпуск запеченных блюд из домашней птицы. «Приготовление блюд из фаршированной птицы» | *2* |
|  | ***Лабораторно- практическое занятие 56*** Приготовление, оформление и отпуск тушеных блюд из домашней птицы | *2* |
| ***Консультации*** | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 7*** | ***1*** |
| ***Дифференцированный зачет*** | ***1*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологий приготовления блюд и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***5*** |
| ***Учебная практика по ПМ.02******Виды работ:***1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рациональногорасхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопаснаяэксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженныхблюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистотыЗачет | ***144*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02******Виды работ :***1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлениюсупов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствиизаданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживаниеготовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Дифференцированный зачет | ***252*** |
| ***Всего*** | ***775*** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.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. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
	* 1. **Электронные издания:**
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
31. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
	* 1. **Дополнительные источники:**
32. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
33. ***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 видувыполняемых 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;
* правильноевыполненияе 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 подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборовтребованиям 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/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка выполнения отчетов по учебной и производственной практике**Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета производственной практики* |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, 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 процессовприготовления, 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 оформленияблюда 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, диф.зачетах;**- заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка выполнения отчетов по учебной и производственной практике* |
| ***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
 |