
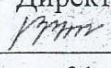


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»

А.Б.Ли
31 августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директора ГБПОУ КГМТ

В.А.Винокуров
31 августа 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Кисловодск, 2020 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. 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:

1.1.1. 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 поддержания 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 реализа-

	ции 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:

<i>Практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.
<i>Умения</i>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<i>Знания</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы

	<p>ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 различного 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;
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной программы 614 часов,
из них на освоение МДК –164 часа, в том числе:
самостоятельная работа- 36 часов;
теоретическое обучение- 128 часов;
лабораторных и практических работ – 46 часов.
Учебной практики – 90 часов.
Производственной практики – 342 часа
Промежуточная аттестация - 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сио-наль-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной про-граммы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоя-тельная ра-бота ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная,/ час	Производст-венная, час	
лаборатор-ные работы и практи-ческие за-нятия, ча-сов							
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	МДК. 02.01. Организация пригото-вления, подготовки к реализации и хране-ния горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	32	8	-	-	4
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок	128	96	38			32
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Тема 2. 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассорти-мента	22	10	6	-	-	6

ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Тема 2. 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассорти- мента	12	6	2	-	-	4
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Тема 2. 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнооб- разного ассортимента	24	10	10	-	-	4
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Тема 2. 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разно- образного ассортимента	16	6	6	-	-	4
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Тема 2. 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнооб- разного ассортимента	24	10	8	-	-	6
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Тема 2. 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мя- са, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассорти- мента	30	16	6	-	-	8
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	432			90	342	-
Промежуточная аттестация		18					
Всего:		614	128	46	90	342	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	4
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	4
	Характеристика, последовательность этапов.	
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала	12
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению заправочных супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению молочных супов, супов-пюре, сладких супов Классификация бульонов, отваров и простых супов по назначению, способу приготовления и температуре подачи. Пищевая ценность и калорийность, технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила безопасного их использования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	8

	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4
	Лабораторная работа Методика расчета массы брутто нетто «Борща»	
	Лабораторная работа Рассчитать массу брутто нетто «Рассольника»	
	Лабораторная работа Рассчитать массу брутто нетто «Супа пюре»	
	Лабораторная работа Решение задач на определение массы готового изделия или массы брутто.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<i>Содержание учебного материала</i>	8
	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. Организация приготовления соусов красных и белых на мясном, рыбном бульоне. Организация приготовления грибных соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздач и прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	6
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
	Лабораторная работа Расчет количества продуктов для приготовления соуса красного.	
	Лабораторная работа Расчет количества порций соус белый основной и его производные из имеющихся продуктов.	
	<i>Содержание учебного материала</i>	5
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных отварным, припущенным способом. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных жареных основным способом, во фритюре. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению тушеном, запеченном виде.	3
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
	Лабораторная работа Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	

	Лабораторная работа Расчет количества порций блюд и кулинарных изделий из имеющегося сырья	
Тема 15. Первоочередные мероприятия по обеспечению эвакуируемого населения продовольствием в местах его размещения	Содержание учебного материала Организация питания в передвижных пунктах при экстренной эвакуации людей в ЧС. Рекомендуемые нормы обеспечения продуктами питания населения, а также спасателей, рабочих, врачей», Организация горячего питания в предприятиях общественного питания в районе эвакуации, Организация хранения запасов сырья и воды на период эвакуации;	3 3
	Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 02.01. Реферат на тему «Санитарно-гигиенические требования, применяемые на предприятиях по уборке производственных цехов, кухонной посуды, проведению уборке в производственных цехах».	4
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		128
Тема 2. 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала 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 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 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. 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 Правила приготовления и режимы варки заправочных супов (щи, борщи), последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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	16 10

	<p>Правила приготовления и режимы варки заправочных супов (рассольники), последовательность выполнения технологических операций. 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</p>	
	<p>Правила приготовления и режимы варки заправочных супов (солянки), прозрачные супы. Последовательность выполнения технологических операций Особенности приготовления, нормы закладки продуктов. 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</p>	
	<p>Правила приготовления и режимы варки супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. 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</p>	
	<p>Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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</p>	
	<p>Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. 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</p>	
	<p>Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	

	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.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Лабораторная работа Приготовить блюдо «Борщ со свежей капустой и картофелем»	6
	Лабораторная работа Приготовить блюдо «Рассольник ленинградский»	
	Лабораторная работа Приготовить блюдо «Суп картофельный с крупой»	
	Лабораторная работа Приготовить блюдо «Суп-лапша домашняя»	
	Лабораторная работа Приготовить блюдо «Суп-пюре из кабачков или тыквы»	
	Лабораторная работа Приготовить блюдо «Суп картофельный со щавелем»	
	<i>Самостоятельная учебная работа при изучении темы</i>	
	Реферат на тему: «Первые блюда национальных кухонь»	6
	Презентация на тему: «Варианты подачи первых блюд, творческая подача»	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов различного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	8
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства 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.	6
	Приготовление соуса красного основного и его производных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	Приготовление соуса белого основного на мясном бульоне и его производных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Условия хранения и назначение соус-	

	ных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных, рыбное желе, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	Приготовление соусов на овощных отварах и грибного, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов и их производных. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: молочного, сметанного и их производных. 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	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных смесей, сладких соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Лабораторная работа Приготовить блюдо «Соус белый основной»	2
	Лабораторная работа Приготовить блюдо «Соус красный основной»	
	Самостоятельная учебная работа при изучении темы	4
	Реферат на тему: «Соусы французской кухни и преемственность современной кухни»	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	<i>Содержание учебного материала</i>	20
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. 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	10

бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	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, сортирование, приготовление в воке, фаршированные, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Хранение готовых блюд	
	Классификация, ассортимент, рецептуры, значение в питании блюд и гарниров из круп. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, 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.	
	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Хранение готовых блюд и гарниров из кру, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	Правила приготовления гарниров из круп и подбор гарнира к различным блюдам. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	
	Правила оформления и отпуска блюд из круп: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Техника порционирования, приготовления, 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	
	Классификация, ассортимент блюд и гарниров из бобовых, рецептуры, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из бобовых. 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	
	Классификация, ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий, рецептуры, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	

	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из 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	
	<i>В том числе лабораторных и практических занятий</i>	<i>10</i>
	Лабораторная работа Приготовить «Картофель отварной »	
	Лабораторная работа Приготовить «Капуста тушеная».	
	Лабораторная работа Приготовить «Картофель жаренный брусочками»	
	Лабораторная работа Приготовить «Крокеты картофельные», «Соус красный с луком и огурцами»	
	Лабораторная работа Приготовить «Каша гречневая вязкая»	
	Лабораторная работа Приготовить «Крупеник»	
	Лабораторная работа Приготовить «Котлеты рисовые»	
	Лабораторная работа Приготовить « Бобовые в соусе »	
	Лабораторная работа Приготовить «Макароны с томатом»	
	Лабораторная работа Приготовить «Макаронник»	
	Самостоятельная учебная работа	<i>4</i>
	Реферат на тему: «Крупы и блюда из них в русской кухне»	
Тема 2. 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>12</i>
	Ассортимент блюд из яиц, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность). Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	<i>6</i>
	Классификация, ассортимент блюд и гарниров блюд из яиц. Варка яиц различными способами, яичные смеси. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,	

	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд	
	Классификация, ассортимент блюд из творога, сыра. Рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из творога, техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд	
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	
	Ассортимент блюд из муки, значение в питании. 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. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней блинчиков, блинов, оладий пончиков, пирожки жаренные, рецептура, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Лабораторная работа Приготовить «Яйца вареные»	
	Лабораторная работа Приготовить «Омлет, смешанный с мясными продуктами»	
	Лабораторная работа Приготовить «Сырники из творога»	6
	Лабораторная работа Приготовить «Запеканка творожная»	
	Лабораторная работа Приготовить «Вареники с творогом ленивые»	
	Лабораторная работа Приготовить «Блинчики с творожным фаршем».	
	Самостоятельная учебная работа	4

	Презентация на тему: «Бездрожжевое тесто и изделия из него»	
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	18
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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.	10
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	Ассортимент отварных горячих блюд из рыбы , технология приготовления, оформления и отпуска, порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Методы сервировки блюд из отварной рыбы и варианты 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.	
	Ассортимент припущенных горячих блюд из рыбы , технология приготовления, оформления и отпуск, порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Методы сервировки блюд из припущенной рыбы и варианты 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.	
	Ассортимент блюд из жаренной рыбы , технология приготовления, оформления и отпуска горячих блюд основным способом во фритюре порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Методы сервировки блюд из жареной рыбы основным способом во фритюре и варианты 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.	

	Ассортимент блюд, технология приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из фаршированной рыбы, нерыбных продуктов моря. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Методы сервировки блюд из фаршированной рыбы, нерыбных продуктов моря. И варианты 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.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Лабораторная работа Приготовить : «Рыба (филе) отварная», «Соус польский».	8
	Лабораторная работа Приготовить «Рыба (филе) припущенная»	
	Лабораторная работа Приготовить «Рыба жаренная»	
	Лабораторная работа Приготовить «Рыба жареная с луком по-ленинградски»	
	Лабораторная работа Приготовить: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»	
	Лабораторная работа Приготовить «Рыба, запеченная в соусе с грибами»	
	Лабораторная работа Приготовить «Котлеты или биточки рыбные»	
	Лабораторная работа Приготовить «Тефтели рыбные»	
	<i>Самостоятельная учебная работа</i>	6
	Реферат на тему: «Царская рыба»	
	Сообщение на тему: «Рыбная промышленность России», «Ирка натуральная и искусственная, как распознать», «Нерыбные пищевые продукты моря Дальнего Востока»	
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	<i>Содержание учебного материала</i>	22
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с	

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	технологическими требованиями	
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	16
	Ассортимент горячих блюд из мяса (крупным куском) Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	Приготовление блюд из мяса (крупным куском). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из говядины) Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из говядины). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из свинины и баранины). Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из свинины и баранины). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из натурально рубленой массы). Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из натурально рубленой массы). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом	

	сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из котлетной массы). Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из котлетной массы). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Ассортимент горячих блюд из мяса птицы. Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	Приготовление блюд из обварной и припущенной, жареной птицы и дичи. Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Ассортимент горячих блюд из мяса кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	Приготовление блюд из мяса кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Лабораторная работа Приготовить «Бифштекс с луком»	
	Лабораторная работа Приготовить «Поджарка»	
	Лабораторная работа Приготовить «Гуляш»	
	Лабораторная работа Приготовить «Печень по –строгановски »	
	Лабораторная работа Приготовить»Голубцы с мясом и рисом»	
	Лабораторная работа Приготовить «Плов»	

	Самостоятельная учебная работа	8
	Презентация на тему: «Классификация полуфабрикатов мяса говядины»	
	Презентация на тему: «Классификация стейков».	
Учебная практика ПМ. 02 Виды работ:		90
	Осуществить приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6
	Осуществить приготовление, хранение супов разнообразного ассортимента	12
	Осуществить приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	12
	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12
	Организация питания в передвижных пунктах при экстренной эвакуации людей в ЧС	6
	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18
	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	18
Производственная практика ПМ. 02 Виды работ:		342
	Осуществить приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	24
	Осуществить приготовление, хранение супов разнообразного ассортимента	60
	Осуществить приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	42
	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	30
	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	42
	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	30
	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	114
Всего		614
Промежуточная аттестация		18

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

Стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя-1 шт.,

Столы для обучающихся —13 шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1 шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1 шт.

Плакаты: «Кулинарный разруб туши говядины», «Кулинарный разруб туши свинины», «Кулинарный разруб туши баранины», «Классификация полуфабрикатов из мяса».

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Микроскоп -2шт.,

Электромясорубка-1шт.,

Картофелечистка-1шт.,

Гейзерная кофеварка-1шт.,

Планетарный миксер-1шт.,

Блендер-1шт.,

Тостер-1шт.,

Кофеварка-1шт.,

Кухонный комбайн-1шт.,

Микроволновая печь-1шт.

Технические средства обучения:

Телевизор TCO – 1 шт., компьютерIMANGO-1шт.,

Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены оснащенные базы практики.

3.2. 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.

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).

2. Богачева, А. А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А. Богачева [и др.]. — Ростов н/Д: Феникс. 2018. — 188 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. —

(Среднее профессиональное образование).

4. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. — 141 с. — (Среднее профессиональное образование).

5. Богачева, А. А. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 174 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).

7. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.

2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с

3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с

4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.

7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с

8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с

9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с

11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с

12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с

13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с

14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Электронная библиотека <http://www.znaniyum.com>
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. 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.
4. 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
5. 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>

3.3. Используемые активные формы проведения занятий, образовательные технологии при реализации программы

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

Вид занятия*	<i>Используемые активные формы проведения занятий, образовательные технологии, методы и приемы</i>
ТО	<i>Активные формы проведения занятий: – проблемная лекция;</i>

	<ul style="list-style-type: none"> – групповые дискуссии; – урок- зачет, – деловая игра, – урок взаимообучения, – урок соревнования, – урок викторина, – урок – лекция, – лекция – дискуссия, – лекция- с опорным конспектированием, – лекция- диалог, – интегрированный урок. – лекция - провокация. <p><i>ИКТ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – мультимедийная презентация; – решение функциональных задач; – решение ситуационных задач. – проблемное обучение: – проблемная лекция; – разбор конкретных ситуаций; – метод «круглого стола»; – коллективноевзаимообучение (работа в парах, в тройках; – разыгрывание ситуаций. <p><i>Интегративная:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – интеграция знаний; – обобщение и систематизация. <p><i>Витагенное обучение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – актуализация жизненного опыта; – рефлексия; – сравнение объектов.
ПР	<p><i>ИКТ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – решение ситуационных задач. <p><i>Проблемное обучение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – разбор конкретных ситуаций, – частично-поисковая и исследовательская технологии, – создание проблемной ситуации <p><i>Интегративная:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – интеграция знаний; – обобщение и систематизация. <p><i>Проблемное обучение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – коллективноевзаимообучение (работа в парах, в тройках; – разыгрывание ситуаций. <p><i>Витагенное обучение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – актуализация жизненного опыта; – рефлексия; – сравнение объектов.
СР	<p><i>Технология ситуационного обучения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализ конкретных ситуаций; – перенос усвоенных знаний в новую ситуацию. <p><i>ИКТ:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> – решение функциональных задач; – решение ситуационных задач; – решение контекстных функциональных задач. <p>Технология развития критичности мышления:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ключевые термины; – самостоятельное формулирование выводов. <p>Интегративного обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обобщение и систематизация; – работа по сопоставлению.
--	---

* ТО – теоретическое обучение, ПЗ – практические занятия, ЛР– лабораторная работа; СР– самостоятельная работа.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям ин-</p>	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p><i>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>струкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>	

<p>яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий квалификационного 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической 	

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