

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для профессии среднего профессионального образования:

**43.01.09 Повар, кондитер**

## СОДЕРЖАНИЕ

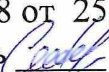
**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Рассмотрена методическим  
объединением техникума  
протокол № 8 от 25.05.2022г  
Председатель  В.А.Коваленко

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С.Маркозов

Приказ № 123-О от «10» июня 2022г




Рассмотрена  
На заседании педагогического совета  
Протокол № 31 от 01.06.2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовлен и оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар-кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 59 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 59 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна  
преподаватель ГБПОУ КК НАПТ 

Рецензенты: Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ  
инженер технолог общественного питания по продуктам

Юрченко Л.В.- индивидуальный предприниматель

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

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.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышение квалификации для профессии 16675 Повар (Повар 2-5 разряда).

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 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;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.

**иметь практический опыт в:**

- 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 неиспользуемых продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчётов с потребителями.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**Всего – 740 часов**, в том числе:

- учебной нагрузки обучающегося – 200 часа из них:
- лабораторные и практические работы - 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 4 часов.
- учебной и производственной практики – 540 часа.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

**В результате освоения профессионального модуля является овладение обучающимися освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной

	деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*,	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*,		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-ПК 2.8	Раздел 1.. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	42	40	16	-	2	*	*	-
ПК 2.2-ПК 2.8	Раздел 2 . Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	158	156	62		2		*	-
ПК 2.1-ПК 2.8	Учебная практика	180				-		180	
ПК 2.1-ПК 2.8	Производственная практика	360							360
	<b>Всего:</b>	<b>740</b>	<b>196</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>180</b>	<b>360</b>

### 3.2. 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел 1 ПМ.</b> Организация процессов приготовления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			42
<b>МДК.02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			42
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> <li>2. Основные стадии технологического процесса производства продукции разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Хранение замороженного продовольственного сырья и пищевых продуктов.</li> <li>4. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</li> <li>5. Варка в жидкой среде с полным погружением продукта в жидкость. Варка продуктов в среде влажного насыщенного водяного пара. Припускание продуктов в паровой среде.</li> <li>6. Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продуктов.</li> </ol>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p>2</p>	<p>6</p> <p>6</p>
<b>Тема 1.2.</b> Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Последовательность выполнения технологических операций и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных</li> </ol>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p>2</p>	<p>6</p>

	изделий, закусок. 4. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила оформления заявок на склад. 6. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. 4. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров и супов. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров и супов. Правила заполнения этикеток.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	2	<b>8</b>
	1. Организация рабочего места повара по приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.		1
	2. <i>Организация рабочего места повара по приготовления кулинарных изделий.</i>		1
	3. <i>Организация рабочего места повара по приготовления закусок.</i>		1
	4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления кулинарных изделий.		1
	5. <i>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления кулинарных изделий.</i>		1
	6. <i>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления кулинарных изделий.</i>		1
	7. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё средней сложности: тельное, рулет из рыбы, кнельная масса.		1
8. Обработка нерыбного водного сырья. Требования к качеству и условия хранения.		1	

	<b>Практические занятия</b>	2	<b>1</b>
	<i>1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</i>		1
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки горячих соусов к отпуску на вынос.	2	
<b>Тема 1.5.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>
	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. 2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
<b>Тема 1.6.</b> Организация расчетов спотребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>
	1. Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. 2. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. 3. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	2	<b>6</b>
	<i>9. Организация рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i>		1
	10. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе		1

	приготовления горячих соусов.		
	11. Тренинг по отработке практических умений взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		1
	12. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления, хранения, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		1
	13. Работа с типовыми бланками по расчетам с потребителями при отпуске продукции на вынос.		2
	14. Работа с типовыми документами по расчетам с потребителями при отпуске продукции на вынос.		
	<b>Практические занятия</b>	2	<b>1</b>
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		1
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
1. Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. 2. Составление технологических схем, карт, кулинарных словарей, инструкционных карт (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
<b>Дифференцированный зачёт</b>			
<b>Раздел модуля 2 ПМ. Приготовление, непродолжительное хранение и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>			<b>158</b>
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>158</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. 3. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. 4. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.	2	<b>14</b>

	<p>5. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров.</p> <p>6. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров</p> <p>7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>8. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</p> <p>9. Методы сервировки и подачи бульонов, отваров. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров.</p> <p>10. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток. Правила упаковки бульонов, отваров на кухне ресторана.</p> <p>11. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.</p>		
	<p>12. Классификация, ассортимент, рецептуры, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>13. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Температурный режим и правила приготовления заправочных супов.</p> <p>14. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов.</p>	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	2	<b>4</b>
	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.		4
	<i>2. Приготовление бульонов. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.</i>		
	3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		
	4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
	<b>Практические занятия</b>	2	<b>1</b>
	1. Решение производственных и ситуационных задач		1
	<b>Содержание</b>		<b>3</b>

	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Методы приготовления супов - пюре разнообразного ассортимента. Температура подачи супов - пюре разнообразного ассортимента. 3. Температурный режим и правила приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>2</b>
	5. <i>Приготовление супов - пюре разнообразного ассортимента.</i>		2
	6. Оформление и отпуск супов - пюре разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых супов – пюре.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>
	2. <i>Решение производственных и ситуационных задач</i>		1
	3. Молочные и сладкие супы: ассортимент, рецептуры, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных и сладких супов..		
	<b>Лабораторные занятия</b>	2	<b>6</b>
	7. Приготовление молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.		2
	8. Оформление молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.		
	9. Отпуск молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.		
	10. Приготовление, оформление и отпуск региональных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.		2
	11. Приготовление холодных супов разнообразного ассортимента.		2
	12. Оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента.		
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. 3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 4. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2	<b>8</b>

	<p>для горячих соусов.</p> <p>5. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>6. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов для горячих соусов.</p> <p>7. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>8. Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение</p>		
	<p>9. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>10. Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование.</p> <p>11. Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение.</p> <p>12. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов.</p> <p>13. Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов.</p> <p>14. Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов.</p> <p>15. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов.</p> <p>16. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p>		<b>8</b>
	<p>17. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.</p> <p>18. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>19. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных</p> <p>20. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p> <p>21. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.</p> <p>22. <i>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.</i></p> <p>23. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства..</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<b>16</b>



	<p>24. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.</p> <p>25. Методы сервировки и подачи соусов на стол. Приемы оформления тарелки соусам.</p> <p>26. Приготовление, подготовка к реализации яично - масляных соусов, соусов на сливках.</p> <p>27. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках</p> <p>28. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Способы оформления тарелки соусами.</p> <p>29. Температура подачи соусов. Правила разогревания соусов.</p> <p>30. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>31. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>32. Правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов.</p>		
	<b>Лабораторные занятия</b>	2	<b>4</b>
	13. <i>Приготовление соусов разнообразного ассортимента.</i>		2
	14. Оформление и отпуск соусов разнообразного ассортимента		
	15. Приготовление региональных, диетических, вегетарианских соусов разнообразного ассортимента.		
	16. Оформление и отпуск региональных, диетических, вегетарианских соусов разнообразного ассортимента.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	<b>2</b>
	5. Решение производственных и ситуационных задач.		1
	6. <i>Решение производственных и ситуационных задач.</i>		1
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и</b>	<p>1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>2. Классификация, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p>	2	<b>10</b>

<b>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>	3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами. 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
	17. <i>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</i>		2
	18. <i>Оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.</i>		
	19. Приготовление пюре из бобовых.		
	20. Приготовление пюре тыквенных овощей.		
	21. Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	8. <i>Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</i>		1
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш. 3. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. 4. Правила варки макаронных изделий.	2		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
	21. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		2
	22. Оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	23. Отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	24. Приготовление каш. Правила расчета количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	7. Расчет количества круп и жидкости для каш различной консистенции		1
8. Решение производственных и ситуационных задач.		1	
	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
<b>Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра,</b>	1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. 2. Нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка. 3. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа. 4. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов	2	

муки разнообразного ассортимента.	питания, в том числе диетического. 5. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. 6. Приготовление горячих блюд из творога. 7. Приготовление горячих блюд из сыра.		
	8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. 9. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. 10. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>4</b>
	25. <i>Приготовление горячих блюд из муки.</i>		
	26. <i>Оформление и отпуск горячих блюд из муки.</i>		
	27. <i>Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра.</i>		2
	28. <i>Оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра</i>		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	9. Решение производственных и ситуационных задач.		1
	10. <i>Решение производственных и ситуационных задач.</i>		1
	<b>Содержание</b>		
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	<b>7</b>
		2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>12</b>
	29. Приготовление блюд из рыбы.		4
	30. Оформление блюд из рыбы.		4
	31. Отпуск блюд из рыбы.		4
	32. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		
	33. Оформление блюд из нерыбного водного сырья.		
	34. Отпуск блюд из нерыбного водного сырья.		
	35. <i>Приготовление отварных основным способом блюд из рыбы.</i>		

	36. Оформление отварных основным способом блюд из рыбы		
	37. Отпуск отварных основным способом блюд из рыбы.		
	38. Приготовление отварных способом и на пару блюд из рыбы		
	39. Оформление отварных способом и на пару блюд из рыбы.		
	40. Отпуск отварных способом и на пару блюд из рыбы.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	11. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания).		1
	12. Решение ситуационных и производственных задач.		1
	13. Решение ситуационных и производственных задач.		1
	14. Решение ситуационных и производственных задач.		1
	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>	1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Органолептические способы определения готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. 4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. 5. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. 6. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов и нормы взаимозаменяемости мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	<b>8</b>
	7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). 9. Органолептические способы определения степени готовности. 10. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами. 11. Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с	2	<b>10</b>

	<p>учетом сезонности, региональных особенностей.</p> <p>12. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>13. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</p> <p>14. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>15. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>16. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>17. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>		
	<p>18. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>19. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>20. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>21. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>22. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>23. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>24. Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p>	2	10
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>8</b>
	41. Приготовление котлетной массы.		
	42. Приготовление натуральной рубленой массы.		
	43. Приготовление кнельной массы.		
	44. Приготовление горячих блюд из домашней птицы.		
	45. Приготовление горячих блюд из дичи.		
	46. Приготовление горячих блюд из кролика.		4
	47. Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.		4
	48. Оформление и отпуск горячих блюд из дичи, кролика.		
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>

<p>1. Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме.</p> <p>2. Разработка кулинарных разминок, кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>	
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности, подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борщей.</p> <p>4. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.</p> <p>5. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.</p> <p>6. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.</p> <p>7. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.</p> <p>8. Приготовление солянок.</p> <p>9. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов молочных.</p> <p>10. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.</p> <p>11. Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования горячих соусов.</p> <p>12. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.</p> <p>14. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.</p> <p>15. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.</p> <p>16. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>17. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.</p> <p>19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.</p> <p>20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.</p>	<p><b>180</b></p>

<p>21. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.</p> <p>22. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.</p> <p>23. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.</p> <p>24. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>25. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде.</p> <p>26. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.</p> <p>27. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде (с соусом и без).</p> <p>28. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде (с соусом и без).</p> <p>29. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>30. Дифференцированный зачет.</p>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарии, гигиене и охране труда. Экскурсия на действующее предприятие общественного питания.</p> <p>2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>3. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>4. Приготовление, заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борщей..</p> <p>5. Оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борщей.</p> <p>6. Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.</p> <p>7. Оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.</p> <p>8. Приготовление заправочных супов разнообразного. Ассортимента. Приготовление рассольников.</p> <p>9. Оформление и отпуск заправочных супов разнообразного Ассортимента. Приготовление рассольников.</p> <p>10. Приготовление супов картофельных с овощами.</p> <p>11. Приготовление супов картофельных с крупой.</p> <p>12. Приготовление супов картофельных с бобовыми.</p> <p>13. Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.</p> <p>14. Оформление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями.</p> <p>15. Приготовление солянок.</p> <p>16. Оформление солянок.</p> <p>17. Приготовление супов молочных.</p>	<p><b>360</b></p>

18. Приготовление супов-пюре разнообразного ассортимента.
19. Оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.
20. Приготовление региональных супов.
21. Оформление и отпуск региональных супов.
22. Приготовление холодных супов.
23. Оформление и отпуск холодных супов.
24. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.
25. Приготовление соусов яично-масляных.
26. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.
27. Приготовление соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.
28. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов.
29. Подготовка к реализации сладких (десертных) соусов.
30. Приготовление региональных, диетических соусов.
31. Подготовка к реализации вегетарианских, диетических соусов.
32. Приготовление блюд и гарниров из отварных и овощей и грибов.
33. Оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей и грибов
34. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов.
35. Оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов.
36. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.
37. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.
38. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.
39. Оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов
40. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.
41. Оформление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.
42. Приготовление блюд и гарниров из круп.
43. Оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.
44. Приготовление, блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.
45. Оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.
46. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра.
47. Подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.
48. Приготовление блюд из муки.
49. Подготовка к реализации блюд из муки.
50. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.
51. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.
52. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.



<p>53. Оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.</p> <p>54. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>55. Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.</p> <p>56. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.</p> <p>57. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.</p> <p>58. Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>59. Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>60. Дифференцированный зачет.</p>	
<b>Всего</b>	<b>740</b>

## 4. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Техническое оснащение и организации рабочего места:  
лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Техническое оснащение и организации рабочего места

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

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- мясорубка;
- планетарный миксер;
- диспансер для подогрева тарелок;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плитавок;
- гриль электрический;
- гриль – саламандр;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;

- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;
- электромармит;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- тестораскаточная машина (настольная);

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов) желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая;
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- шумовка;
- пинцет;
- щипцы кулинарные универсальные;
- щипцы кулинарные для пасты;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;
- набор ситейников 0.6л, 0.8л ;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской. Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование

овощерезательная машина  
 пароконвектомат  
 электрическая плита  
 протирачная машина  
 блендер  
 слайсер  
 холодильные шкафы  
 шкаф шоковой заморозки  
 инструменты, инвентарь, посуда,  
 разделочные доски  
 ножи поварской тройки  
 щипцы универсальные  
 лопатка  
 веселка  
 венчик  
 ложки  
 шумовка  
 нож экономной очистки овощей  
 гастроемкости  
 кастрюли  
 сотейники  
 сковороды  
 сито  
 сито конусообразное  
 нуазетные выемки

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Семичева Г.П Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования (2-е изд., 2019) и 2020г ТОП50
2. Потапова И.И Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования ( 2-е издание 2019)ТОП 50
3. -Самородова И.П Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов Для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования 2-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-192с ТОП 50
4. Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных Категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум.Учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования 2-е издание-М Изд.центр «Академия» 2019-176с ТОП50
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.

11. 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.
12. 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=2758).

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

#### **Интернет-источники:**

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<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>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- владение техникой разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- соблюдение технологической последовательности приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- определение качества различных видов сырья по органолептической оценке;</li> <li>- соблюдение последовательности</li> <li>- соблюдение температурного режим приготовления и подачи разных видов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- определение степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции по технологическим показателям;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на</li> </ul>

	<p>вынос бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение техникой разработки ассортимента бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение технологической последовательности приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение качества различных видов сырья по органолептической оценке;</li> <li>- соблюдение последовательности приготовления бульонов, отваров, разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение температурного режим приготовления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение степени готовности и качества бульонов, отваров разнообразного ассортимента по технологическим показателям;</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;</li> <li>- соблюдение норм хранения, отпуска бульонов, отваров;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению супов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владение техникой разработки ассортимента супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение технологической последовательности приготовления супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение качества различных видов сырья по органолептической оценке;</li> <li>- соблюдение последовательности приготовления супов разнообразного ассортимента;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение температурного режим приготовления и подачи супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение степени готовности и качества супов разнообразного ассортимента по технологическим показателям;</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;</li> <li>- соблюдение норм хранения, отпуска супов;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачисупов разнообразного ассортимента.</li> </ul>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению соусов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владение техникойразработки ассортимента соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>-соблюдение технологической последовательности приготовления соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение качества различных видов сырья по органолептической оценке;</li> <li>- соблюдение последовательности приготовление соусовразнообразного ассортимента;</li> <li>-соблюдение температурного режим приготовления и подачи соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение степени готовности и качества соусов разнообразного ассортимента по технологическим показателям;</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;</li> <li>- соблюдение норм хранения, отпуска соусов;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачисоусов разнообразного ассортимента.</li> </ul>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>

<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- владение техникой разработки ассортимента горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение технологической последовательности приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение качества различных видов сырья по органолептической оценке;</li> <li>- соблюдение последовательности приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение температурного режим приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение степени готовности и качества горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента по технологическим показателям;</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;</li> <li>- соблюдение норм хранения, отпуска горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> </ul>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,</p>

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- владение техникой разработки ассортимента бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение технологической последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение качества различных видов сырья по органолептической оценке;</li> <li>- соблюдение последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение температурного режим приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение степени готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента по технологическим показателям;</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;</li> <li>- соблюдение норм хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> </ul>
<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>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>

	<p>весомизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-соблюдение технологической последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- владение техникой безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение качества различных видов сырья по органолептической оценке;</li> <li>- соблюдение последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-соблюдение температурного режим приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- определение степени готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента по технологическим показателям;</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;</li> <li>- соблюдение норм хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачей горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>
<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>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>

	<p>весоизмерительных приборов;</p> <p>-организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- владение техникойразработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>-соблюдение технологической последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- соблюдение правилбезопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- определение качества различных видов сырья по органолептической оценке;</p> <p>- соблюдение последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>-соблюдение температурного режим приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- определение степени готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента по технологическим показателям;</p> <p>- выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;</p> <p>- соблюдение норм хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных

решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	контекстах. - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. - выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - составление резюме, планов; - самостоятельное определение профессионально – ориентированной тематики творческих, проектных работ (курсовых, рефератов, докладов)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - участие в студенческом самоуправлении; - выполнение творческих и проектных работ в команде; - наличие лидерских качеств;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- использование навыков устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- проявление гражданско-патриотической позиции, осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- использование навыков физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования - использование результатов самостоятельной работы поддержания необходимого уровня физической подготовленности

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования</li> <li>-использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> </ul>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование профессиональной документации на государственном и иностранном языке</li> </ul>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>

## Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля  
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
Разработчик: Хмара Любовь Викторовна,  
преподаватель спец.дисциплин.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В рабочей программе отражены цели изучаемой дисциплины, логическую связь с другими дисциплинами. В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен овладеть: подготовкой рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента; Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; осуществлять приготовление к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, а так же закусок из яиц, творога, сыра, муки, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Распознавать недоброкачественные продукты, владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышение квалификации для профессии 16675 Повар (Повар 2-5 разряда).

Рецензент:

Юрченко Людмила Владимировна - индивидуальный предприниматель

*инженер технаса*





## РЕЦЕНЗИЯ

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

Разработчик: Хмара Любовь Викторовны,  
преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ КК НАПТ

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, составлена в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, разработанными Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт (указана область применения программы, место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы, цели и задачи, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень компетенций (ОК и ПК) содержит все компетенции, указанные в тексте ФГОС. Требования к практическому опыту, умениям и

знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС или требования к практическому опыту, умениям и знаниям.

Программа рассчитана на 740 часов, из которых 11 % учебных занятий отводится на практические и лабораторные занятия, а так же 180 часов на учебную практику и 360 часа на производственную практику. Самостоятельная работа составляет 4 часа учебного времени, спланированы ее тематика, виды и формы в каждом разделе.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» разработана система контроля сформированности компетенций и овладениями знаниями и умениями по каждому разделу программы. Тематика и формы контроля соответствуют целям и задачам профессионального модуля.

Содержание программы направлено на достижение результатов, определяемых ФГОС. Содержание отражает последовательность формирования знаний указанных в ФГОС. В полной мере отражены виды работ, направленные на приобретение умений.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ КК «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Рецензент: Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ  
инженер технолог общественного питания по продуктам

