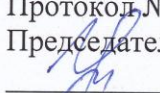


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**

**РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,**

**ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рассмотрено  
на заседании МО ПСОП  
Протокол № 9 от 18.05.2021  
Председатель МО  
  
Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Примерной программы профессионального модуля по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Лескович Н.М., преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рецензент:  
ИП Лоскутова



Лоскутова О.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>№4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>№8</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>№20</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>№32</b>

# 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 рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ:** профессиональный модуль входит в П.ОО профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:** ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У. 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У. 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У. 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать		
	З. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.3	- 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
	3.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	3.5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
<b>Практический опыт</b>		
	П.1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	П.2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	П.3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	П.4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	П.5	ведении расчетов с потребителями.
<b>Формируемые 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 традиционных 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.

	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 642 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 34 часов

Всего занятий 176 часов:

Теоретического обучения 62 часов;

Лабораторные занятия 84 часов;

Практические занятия 24 часов;

Консультации 6 часов;

Практика 432 часов;

учебная практика 144 часов;

производственная практика 288 часов;

Промежуточная аттестация: экзамен комплексный

Консультации 6 часов;

#### 1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
МДК 02.02	Повышение качества знаний обучающихся, развитие способностей обучающегося. Приобретение навыка самостоятельно организовывать	<i>Знать:</i> технологии приготовления супов, горячих соусов, блюд из мяса и птицы, региональной кухни, диетического питания; -традиционные и	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление , подготовка к реализации заправок супов разнообразного ассортимента	4	Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологичных производственных процессов, повышаются требования работодателей к рабочим кадрам. Более того, при современной
			<b>Тема 2.3</b> Приготовление подготовка к	4	

	<p>свою учебную деятельность. Активизация познавательной деятельности и творческой активности обучающихся. Формирование личностных качеств обучающихся. Формирование у обучающихся осознанной потребности в ведении здорового образа жизни.</p>	<p>современные варианты сочетаемости продуктов с учетом регионального сырья. <i>Уметь:</i> выбирать температурный режим при подаче и хранении новой горячей кулинарной продукции блюд <i>Практический опыт в:</i> творческом оформлении и подготовке к реализации супов, соусов, блюд из мяса и птицы, региональной кухни, диетического питания; разнообразного ассортимента, ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач</p>	<p>реализации супов - пюре разнообразного ассортимента <b>Тема 3.3.</b> Приготовление , подготовка к реализации соусов на муке <b>Тема 3.4.</b> Приготовление , подготовка к реализации яично – масляных соусов, соусов на сливках <b>Тема 4.1.</b> Приготовление , подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов <b>Тема 4.2.</b> Приготовление , подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий <b>Тема 5.1.</b> Приготовление , подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра <b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья <b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка реализации блюд из мяса и мясных <b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясных продуктов</p>	<p>2  4  6  6  6  6  6</p>	<p>информированности потребителей, развитию и избирательности вкусов, тенденции популяризации мировых кухонь современный повар, должен уметь не только удовлетворять разнообразным требованиям. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать потребности рынка труда. Использованы с целью расширения и углубления знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, работодателей следу</p>
	<p>Всего:</p>			<p>50 часов</p>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	16		6			
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	30	30	16		4			
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	20	20	8		4			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	28	28	16		4			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6	<b>Раздел модуля 5.</b>	22	22	18		4			



ОК 1-7, 9,10	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента								
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36	36	20		6			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	38	38	24		6			
ПК 2.1-2.8	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	288							
	<b>Консультации</b>	6							
	<b>Всего:</b>	642	210	108	-	34	-	144	288

## 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	... семестр	.... семестр	3 семестр	4 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>					<b>642</b>
<b>учебная нагрузка обучающегося (всего)</b>					<b>176</b>
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>					
в том числе:					
теоретического обучения			8	54	<b>62</b>
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>				92	<b>92</b>
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>			16		<b>16</b>
контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>					
консультации <i>(если предусмотрены)</i>			2	4	<b>6</b>
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>					
учебная практика				144	<b>144</b>
производственная практика				288	<b>288</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>			6	28	<b>34</b>
Промежуточная аттестация в форме	Экзамена комплексного				

### 22.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
<b>МДК02.01</b> Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				27				
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	16			2	
	3,4	<b>Самостоятельная работа обучающегося №1.</b> Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1		
	5,6	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.1 3.2 П.2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1		

отваров, супов		2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. 3. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.						
	7,8	<b>Практическая работа №1</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	2	У.1 3.2 П.1 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1		+
	9,10	<b>Практическая работа №2</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1		+
	11,12	<b>Практическая работа №3</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1		+
	13,14	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2.</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос. 3. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.1 3.3 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК2.1		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	15,16	<b>Практическая работа №4</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.1 3.2 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК2.1		+
	17,18	<b>Практическая работа №5</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная</i>	2	У.1 3.2 П.2	ОК.01 ОК.02 ПК 2.1		+

		инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.	<i>работа Форма урока: индивидуальная</i>					
<b>Тема 1.4</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	19,20	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок . Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>		У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.1		
	21,22	1. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>		У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.1		
	23,24	<b>Практическая работа №6</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном виде.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1		+
	25,26	<b>Практическая работа №7</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде.	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	У.1 3.3 П.2	ОК.01 ОК.02 ПК 2.1		+
	27,28	<b>Практическая работа №8</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде.	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.1		+
	29,30	<b>Самостоятельная работа обучающегося №3.</b> Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок , процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.1 3.2 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК 2.1		
	31,32	Консультации. Дифференцированный зачет		2				
<b>МДК 02.02. Процессы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		178				

приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								
<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента								
<b>Тема 2.1</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> 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 хранение 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	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	8 2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.2		
	3,4	<b>Самостоятельная работа обучающегося №1</b> Проработка конспекта учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.2		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	5,6	Классификация и 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.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.3		

	7,8	<p>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих супов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.3П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.3		
	9,10	<p><b>Самостоятельная работа обучающегося №2</b> Сбор информации, в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p>	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.3		
	11,12 13,14	<p><b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.</p>	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.3	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.10 ПК 2.3		+
	15,16 17,18	<p><b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.</p>	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.10 ПК 2.3		+
<p><b>Тема 2.3</b> Приготовление подготовка к реализации супов - пюре разнообразного ассортимента</p>	19,20	<p>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. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>2.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа</p>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ОК.10 ПК 2.3		

		обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос.						
	21,22 23,24	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.3	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.10 ПК 2.3		+
<b>Тема 2.4</b> Приготовление подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	25,26	<i>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. 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>	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ОК.10 ПК 2.3		
	27,28 29,30	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.3		+
<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		<b>Содержание учебного материала</b>						
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	31,32	1.Классификация ассортимент пищевая ценность значение в питании горячих соусов 2. Ассортимент требования к качеству условия и сроки хранения кулинарное назначение кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства 3Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.4		



		требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам						
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	33,34	<i>Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</i>	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.4		
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	35,36	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4		
	37,38 39,40	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление соусов на основе муки	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.3,У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.4		+
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично – масляных соусов, соусов на сливках	41,42	1. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично – масляных, соусов на сливках. 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4		
	43,44	<b>Самостоятельная работа обучающегося №3</b> Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.4		
	45,46 47,48	<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление соусов яично – масляных и на сливках Приготовление соусов на основе муки	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.3, У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.4		+
<b>Тема 3.5.</b>	49,50	<b>Самостоятельная работа обучающегося №4</b>	<i>Урок формирования</i>	2	У.3	ОК.01		

Приготовление, подготовка к реализации		Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	<i>новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>		3.3,3.4 П.2	ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.4		
<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента								
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	51,52	Классификация, ассортимент значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствие с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей приправ. 3.Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание, жарка основным способом(глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ – варка. Методы приготовления грибов.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.5		
	53,54	<b>Самостоятельная работа обучающегося №5</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.5		
	55,56	<i>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. для отпуска</i>	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.5		

		<i>на вынос</i>					
	57,58 59,60	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.5	+
	61,62 63,64	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.5	+
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий							
	65,66	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 2.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 3.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для приготовления каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5	
	67,68 69,70	<b>Лабораторная работа № 9</b> Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5	+
	71,72	<i>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</i> <i>Правила варки макаронных изделий. Расчет количества</i>	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5	

		<i>жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент рецептуры методы приготовления требования к качеству условия м сроки хранения подбор соусов.</i>						
	73,74	<b>Самостоятельная работа обучающегося №6</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5		
	75,76 77,78	<b>Лабораторная работа № 10</b> <i>Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий</i>	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.07 ПК 2.5		+
<b>Раздел 5.</b> <b>Приготовление и</b> подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента <b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра		<b>Содержание учебного материала</b>						
	79,80	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2.Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.6		
	81,82	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 7</b> Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока:</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.6		

			<i>индивидуальная</i>					
	85,86	<p>5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.</p>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.6		
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	85,86 87,88	<b>Лабораторное занятие № 11</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.07 ОК.10 ПК 2.5		
	87,88	<b>Лабораторное занятие № 11</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.07 ОК.10 ПК 2.6		+
	89,90	<p>1. Ассортимент, значение в питании( пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>3. 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.</p>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.6		
	91,92	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши	Урок формирования	2	У.3	ОК.01		

		домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, транспортирования	<i>новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>		3.3,3.4 3.5 П.2 П.3 П.4	ОК.02 ОК.05 ПК 2.6		
	93,94	<b>Самостоятельная работа обучающегося №8</b> Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.6		
	95,96 97,98	<b>Лабораторное занятие № 12</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.6		+
<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента								
<b>Тема 6.1.</b> Классификация ассортимента блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	99,100	1.Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из рыбы и рыбного водного сырья 2.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов(приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствие с технологическими требованиями. Международные названия различных видов рыб и нерыбного водного сырья 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций различного типа	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4 П.5	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.7		
	101,102	<b>Самостоятельная работа обучающегося №9</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2, П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7		

<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	103,104	<i>Практическое занятие № 1 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы с учетом взаимозаменяемости продуктов</i>	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.3 3.4 П.2 П.5	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7		+
	105,106	<i>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без</i>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.7		
	107,108	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварных основных способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4 П.5	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.7		
	109,110	<i>Практическое занятие № 2 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы с учетом взаимозаменяемости продуктов</i>	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.4 3.3,3.4 П.2 П.5	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7		+
	111,112	<b>Самостоятельная работа обучающегося №10</b> Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.4 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.7		
	113,114	<i>Особенности приготовления блюд и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания типов питания.</i> <i>Правила оформления и отпуска горячих рыбных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания</i>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4 П.5	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7		
	115,116	<i>Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</i>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.3	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.7		

		Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.			П.4			
117,118	<b>Самостоятельная работа обучающегося №11</b> Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.7			
119,120 121,122	<b>Лабораторная работа №13</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.1 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7			+
123,124 125,126	<b>Лабораторная работа №14</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.1 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.7			+
127,128 129,130	<b>Лабораторная работа №15</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<i>Урок практический. Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.1П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7			+
131,132 133,134	<b>Лабораторная работа №16</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.1 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7			+
<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных								



изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и разнообразного ассортимента								
<b>Тема 7.1.</b> Классификация ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	135,136	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов(приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций различного типа	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8		
	137,138	<b>Самостоятельная работа обучающегося №12</b> . Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.8		
<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка реализации блюд из мяса и мясных	139,140	<i>Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без соуса .Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов отварных основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания</i>	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8		
	141,142	3 Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов не рыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания,	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8		

		температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов.. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.						
	143,144	<b>Практическая работа №3</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из птицы с учетом взаимозаменяемости продуктов	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	2	У.4 3.3,3.4 П.2 П.5	ОК.01 ОК.02 ОК.05 Ок.10 ПК 2.7		+
	145,146	<b>Самостоятельная работа обучающегося №13</b> . Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8		
	147,148 149,150	<b>Лабораторная работа №17</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8		+
	151,152 153,154	<b>Лабораторная работа №18</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8		+
	155,156 157,158	<b>Лабораторная работа №19</b> <i>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде</i>	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8		+
<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясных продуктов	159,160	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на</i>	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно –</i>	2	У.3 3.3,3.4 3.5 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8		

		<i>пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без</i> <i>. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика отварных основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)</i> <i>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</i> <i>Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания</i>	<i>иллюстративный</i>		<i>П.4</i>			
	161 162	<b>Практическая работа №4</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из птицы с учетом взаимозаменяемости продуктов	<i>Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа</i>	2	<i>У.4 3.3,3.4 П.2 П.5</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.05 Ок.10 ПК 2.7</i>		+
	163 164	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика : техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	<i>Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный</i>	2	<i>У.3 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.8</i>		
	165 166	<b>Самостоятельная работа обучающегося №14</b> . Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой	<i>Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная</i>	2	<i>У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.8</i>		
	167 168 169 170	<b>Лабораторная работа №20.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	4	<i>У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4</i>	<i>ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.8</i>		+

	171 172 173 174	<b>Лабораторная работа №21.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.8		+
	175 176 177 178	<b>Консультации</b>		4				
				178				
<b>Учебная практика</b> <i>Виды работ</i>	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). Приготовление соусов на бульонах: красного, белого основного на мясном бульоне, томатного, сметанного, молочного. Приготовление соусов на сливочном масле: польского, сухарного, соусов на растительном масле и уксусе: маринада овощного, заправки для салатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения			144				
<b>Производственная практика</b> <i>Виды работ</i>	Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Приготовление простых блюд из мяса и птицы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения			288				
	<b>Всего:</b>			642				

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета: «Технология кулинарного производства» и лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебной аудитории/кабинет: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютер в комплекте, ноутбук, экран, УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.:

Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

26. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

28. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред. проф.образования/ Н.И.Андонова, Т.А.Качурина. -2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники:

#### **Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в кабинете «Технология кулинарного производства», лаборатории «Учебная кухня ресторана, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. (Для ППКРС) Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- 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);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p>	



бульонов, отваров разнообразного ассортимента	- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	
<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;	
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	- 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;	
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	- соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
--	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК. 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<b>ОК.02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> </ul>	

личностное развитие	- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	