МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ НРПК

_____ Лесняк Н.В.

«30»августа2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной программы ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Организация-разработчик: ГБПОУ «Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Разработчик:

Агаджанов А.Н.- мастер производственного обучения, ГБПОУ НРПК

Рассмотрена и одобрена профессиональным методическим объединением педагогов профессий: 08.01.08. Мастер отделочных строительных работ, 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 13.01.10Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), 08.01.07. Мастер общестроительных работ, 43.01.09. Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4стр.	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Переченьобщихкомпетенций

Код	**Наименованиеобщихкомпетенций**
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительнокразличнымконтекстам
ОК02.	Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдлявыполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК.03	Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностноеразвитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственномязыкес учетомособенностей социального икультурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироватьосознанноеповедение наоснове общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,эффективно действоватьв чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепленияздоровьявпроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниенеобходимого уровняфизической подготовленности
ОК.10	Пользоватьсяпрофессиональнойдокументациейнагосударственномииностранномязыке

Личностныерезультатыреализациипрограммывоспитания, определенныеотраслевымитребованиямикделовымкачествамличности

ЛР4.	Проявлять и демонстрировать уважение к людямтруда, осознаватьценностьсобственноготруда.Стремитьсякформированию всетевойсределичностногоипрофессиональногоконструктивного «цифровогоследа».
ЛР 13	Демонстрировать умениеэффективновзаимодействоватьвкоманде,вестидиалог,втом числесиспользованиемсредств коммуникации
ЛР 14	Демонстрироватьнавыкианализаиинтерпретацииинформациииизразличныхисточниковс учетомнормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрироватьготовностьиспособностькобразованию,втомчислесамообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение кнепрерывному образованию как условию успешной профессиональной иобщественнойдеятельности.

Переченьпрофессиональныхкомпетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладатьпрофессиональнымикомпетенциями

Код	Наименованиевидовдеятельностиипрофессиональныхкомпетенций
ВД2	Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациигорячихблюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдляприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортиментавсоответствиисинструкциямиирегламентами
ПК2.2	Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениебульонов,отваровразнообразногоассортимента
ПК2.3	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализации суповразнообразногоассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячихсоусовразнообразногоассортимента
ПК2.5	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,макаронных изделийразнообразногоассортимента
ПК2.6	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,сыра,мукиразнообразногоассортимента
ПК2.7	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбного водногосырьяразнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса,домашнейптицы, дичии кроликаразнообразногоассортимента

Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

Практическийопыт	подготовке,уборкерабочегоместа,выборе,подготовкекработе,безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря, инструментов,весоизмерительныхприборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении,творческомоформлении,эстетичнойподачесупов,соусов, горячихблюд,кулинарныхизделий,закусок разнообразного ассортимента,в том числерегиональных; – упаковке,складированиинеиспользованныхпродуктов; – оценкекачества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранениисучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; – веденииарасчетовспотребителями.
Умения	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительные приборывсоответствиисинструкциямиирегламентами; -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасностьобработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,

	пряностей,приправидругихрасходныхматериалов; обеспечиватьиххранение в соответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты; -своевременнооформлятьзаявкунасклад; -осуществлятьихвыборвсоответствиистехнологическимитребованиями; -соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостипродуктов,подготовкии применениянряностейиприправ; -выбирать,применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформлениянодачисупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусок разнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; -оцениватькачество,порционировать(комплектовать),эстетичноупаковыватьна вынос,хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции;
Знания	-Требованийохранытруда, пожарнойбезопасности, производственнойсанитарии иличнойгигиеныворганизацияхпитания,втомчислесистемыанализа,оценки иуправлениянопаснымифакторами(системыХАССП); -видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов,посудыиправилуходазаними; -ассортимента,рецептур,требованийккачеству,условиямисрокамхранения, методамприготовления,вариантамоформлениянодачисупов,соусов,горячих блюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента,втомчисле региональных; -нормрасхода,способовсокращениянотерь,сохранениянищевойценности продуктовприприготовлении; -правилиспособовсервировкистола,презентациисупов,горячих блюд, кулинарныхизделий,закусок;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 744

Из них на освоение МДК - 276

на практики: учебную 216 и производственную – 252

2. СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

ПМ.02Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента

Структурапрофессиональногомодуля

Кодыпрофессиональныхобщихкомпетенций	Наименованияразделовпрофессиональногомодуля	Объемобразовательнойпрограммы, час.	Объемобразовательнойпрограммы,час				Самостоятельная работа[1]
			Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час.				
			ОбучениепоМДК, час.		Практики		
			всего, часов	вт.ч. лабораторные работыи практические занятия, часов	Учебная,/час	Производственная,час	
ПК2.1.-2.8 ОК1-7, 9,10	**МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранениягорячихблюд,кулинарныхизделийизакусокразнообразногоассортимента**	62	58	28	-	-	4
ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10	**МДК 02.02. Процессы приготовления,подготовкикреализациипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок**	214	196	96			18
ПК2.1-2.8	Учебнаяипроизводственнаяпрактика	468			216	252	22
	Всего:	**744**	**130**	**124**	**216**	**252**	**22**

Тематическийпланисодержаниепрофессиональногомодуля
ПМ.02Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассорти-мента

Наименованиеразделовитем профессиональногомодуля (ПМ), междисци-плинарныхкурсов(МДК)	***Содержаниеучебногоматериала,лабораторныеработыипрактическиезанятия,самостоятельнаяработаобучающихся***	***Объемвчасах***	**Кодыпрофессиональных иобщихкомпе-тенций**
1	***2***	***3***	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и заку-сокразнообразного ассортимента		***58***	
Тема 1.1.Характеристикапроцес-сов приготовления, под-готовки к реализации ихранения горячих блюд,кулинарныхизделийи закусок	***Содержаниеучебногоматериала***		ПК2.1.-2.8 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15
	Технологическийциклприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделийизакусок.	4	
	Характеристика,последовательностьэтапов.		
	Классификация,характеристикаспособовнагрева,тепловойкулинарнойобработки.		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовыхгорячихблюд, кулинарныхизде-лий,закусок		
Тема1.2.	***Содержаниеучебногоматериала***		

Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров,супов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров.Организацияитехническоеоснащениеработпоприготовлениюзаправочныхс упов. Организацияитехническоеоснащениеработпоприготовлениюмолочныхсупов,супов-пюре,сладкихсупов Классификациябульонов,отваровипростыхсуповпоназначению,способуприготовленияит ем-пературеподачи. Пищеваяценностьикалорийность,технологическоеоборудованиеипроизводственныйинве н-тарь,правилабезопасного ихиспользования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,посуды,правилаихподбораибезопасного использования,правилаухода заними. Организацияхранения,отпускасуповсраздачиприлавка,упаковки,подготовкиготовыхбуль о-нов,отваров, супов котпускунавынос. Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизациирабочихместпоприготовлениюбульонов,отваров, супов,процессухранения и подготовкик реализации	10	ПК2.1.-2.8 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторнаяработа №1 Методикарасчетамассыбруттонетто«Борща»	4	
	Лабораторнаяработа№2 Рассчитатьмассубруттонетто «Рассольника»	2	
	Лабораторнаяработа№3 Рассчитатьмассубруттонетто «Супапюре»	2	
	Лабораторнаяработа№4 Решениезадачнаопределениемассыготовогоизделияилимассыбрутто.	4	
Тема1.3. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализациигорячих соусов	***Содержаниеучебногоматериала***		
	Организацияитехническоеоснащениеработпоприготовлениюгорячихсоусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,кухоннойпосуды,правилаихподбораибезопасногоиспользования,правилау ходазаними. Организацияприготовлениясоусовкрасныхибелыхнамясном,рыбномбульоне.Орган изацияприготовления грибных соусов. Организацияхранения,отпускагорячихсоусовсраздачиприлавка,упаковки,подготовкигото -выхсоусов к отпускунавынос Санитарно-	*8*	

	гигиеническиетребованиякорганизацииирабочихместоприготовлениюгорячихсо-усов,процессухранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		ПК2.1.-2.8 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15
	Лабораторнаяработа№5 Расчетколичествапродуктовдляприготовлениясоусакрасного.	*4*	
	Лабораторнаяработа№6 Расчетколичествапорцийсоусбелыйосновнойиегопроизводныеизимеющихсяпродуктов.	4	
Тема1.4. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	***Содержаниеучебногоматериала***		
	Организацияитехническоеоснащениеработпоприготовлениюгорячихблюд,кулинарныхизде-лийзакусокотварным,припущеннымспособом. Организацияитехническоеоснащениеработпоприготовлениюгорячихблюд,кулинарныхизде-лийзакусок жареныхосновнымспособом, вофритюре. Организацияитехническоеоснащениеработпоприготовлениютушеном,запеченномвиде**.**	*4*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторнаяработа№7 Расчетколичестваотходовпримеханическойкулинарнойобработкерыбы.	4	
	Лабораторнаяработа№8 Расчетколичествапорцийблюдикулинарныхизделийизимеющегосясырья	4	
Тема15. Первоочередные мероприятийпообеспечениюэвакуируемого населения продовольствием вместахегоразмещения	***Содержаниеучебногоматериала***		
	Организацияпитаниявпередвижныхпунктахприэкстренной эвакуациилюдейвЧС. Рекомен-дуемые нормы обеспечения продуктами питания населения, а также спасателей, рабочих, врачей»,Организация горячего питания в предприятиях общественного питания в районе эвакуации,Организацияхранениязапасов сырьяи водынапериод эвакуации;	***4***	
	Самостоятельнаяучебнаяработаприизучении МДК02.01.		
	Рефератнатему«Санитарно-гигиеническиетребования,применяемыенапредприятияхпоуборке производственныхцехов,кухоннойпосуды,проведениюуборкевпроизводственныхцехах».	***4***	

МДК02.02.Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок		***196***	
Тема 2. 1. Приготовлениеи подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	***Содержаниеучебногоматериала***		
	Классификацияиассортимент,пищеваяценностьизначениевпитаниибульонов,отваров.Приготовлениебульоновиотваров.Правила,режимыварки,нормызакладкипродуктов, кули-нарноеназначениебульоновиотваров	**2**	ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требо-ваний к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, вари-анты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура пода-чибульонов,отваров.Выборпосудыдляотпуска,способыподачивзависимостиоттипаорган и-зациипитанияиспособаобслуживания.Упаковка,подготовкабульоновиотваровдляотпус канавынос	**2**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительныхингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готов-ности,выпускаемыхпищевойпромышленностью)нужноготипа,качестваиколичествавсо ответ-ствиистехнологическимитребованиямиксупам	*2*	
	Правила приготовления и режимы варки заправочных супов (щи, борщи), последователь-ность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подго-товка капусты, пассерование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформле-ния и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервиров-ки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Условияисроки хранения. Упаковка,подготовказаправочныхсуповдляотпусканавынос	*2*	
	Правила приготовления и режимы варки заправочных супов , последовательностьвыполнения технологических операций. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачизаправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организа-циипитанияиспособаобслуживания.Условияисрокихранения.Упаковка,подготовказапра	4	ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15

	воч- ныхсуповдляотпусканавынос		
	Правила приготовления и режимы варки суповкартофельных, с крупами, бобовыми, мака-ронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования,вариантыоформления.Методысервировкииподачи,температураподачиз аправочныхсупов.Вы-бор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способаобслуживания.Условияисрокихранения.Упаковка,подготовказаправочныхсуповдл яотпуска навынос	2	
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовле-ния, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и срокихранения.Методысервировкииподачи,температураподачи.Выборпосудыдляотпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготов-касупов для отпусканавынос	2	
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготов-ления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правилаоформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Правила оформления иотпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки иподачи,температураподачизаправочныхсупов.Выборпосудыдляотпуска,способыподачив за-висимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упа-ковка,подготовка заправочныхсуповдля отпусканавынос	2	
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, тре-бования к качеству, условия и сроки хранения.Супы региональной кухни: рецептуры, особен-ностиприготовления,оформлениияиподачи.Требованияккачеству,условияисрокихранени я	2	

	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы серви-ровки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Упаковка,подготовкасупов дляотпусканавынос.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторнаяработа№1 Приготовитьблюдо«Борщсосвежейкапустойикартофелем»	**4**	
	Лабораторнаяработа№2 Приготовитьблюдо«Рассольникленинградский»	**4**	
	Лабораторнаяработа№3 Приготовитьблюдо ««Супкартофельныйскрупой»	*4*	
	Лабораторнаяработа№4 Приготовитьблюдо Суп-лапшадомашняя»	4	
	Лабораторнаяработа№5 Приготовитьблюдо «Суп-пюреизкабачковилитыквы»	2	
	Лабораторнаяработа №6 Приготовитьблюдо«Супкартофельныйсощавелем»	2	
	Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениитемы		
	Рефератнатему:«Первыеблюданациональныхкухонь» Презентациянатему:«Вариантыподачипервыхблюд,творческаяподача»	2	
Тема2.2.Приготовление иподготовка к реализациигорячих соусов разнооб-разногоассортимента	***Содержаниеучебногоматериала***		ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании соусов. Ассортимент,требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для со-усов и готовых соусов промышленного производства Методы приготовления, органолептическиеспособы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфаб-рикатоввсоответствиисметодамиприготовления,типомосновныхпродуктовитехнологически-митребованиямиксоусу.	2	
	Приготовление соуса красного основного и его производных, кулинарное назначение, требова-нияккачеству,условия исрокихранения.Условияхраненияиназначениесоусныхполуфабрика-тов,правилаохлажденияизамораживания,размораживанияиразогреваотдельныхкомпонен	2	

	товдлясоусов, соусныхполуфабрикатов иготовыхсоусов		
	Приготовлениесоусабелогоосновногонамясномбульонеиегопроизводных,кулинарное на- значение,требованияккачеству,условияисрокихранения.Условияхраненияиназначениесоус-	2	
	ныхполуфабрикатов,правилаохлажденияизамораживания,размораживанияиразогреваотдель- ныхкомпонентовдлясоусов,соусныхполуфабрикатовиготовых соусов		
	Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных, рыбное желе,кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки храненияПриготовление, кули-нарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранениясоуса белого основного и егопроизводных. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения изамораживания,размораживанияиразогреваотдельных компонентовдлясоусов,соусныхполу- фабрикатовиготовых соусов	2	
	Приготовление соусов на овощных отварах и грибного, кулинарное назначение, требования ккачеству, условия и сроки хранения. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качест-ву, условия и сроки хранениясоусов и их производных. Условия хранения и назначение соусныхполуфабрикатов,правилаохлажденияизамораживания,размораживанияиразогреваотдельных компонентовдлясоусов,соусныхполуфабрикатовиготовыхсоусов	2	
	Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранениясоусов:молочного,сметанного иих производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовнаосновеконцентратовпромышленногопроизводства.Порционирование,упаковкадляотпускана выносилитранспортированиягорячихсоусов.Приемыоформлениятарелкисоусами	2	ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15

	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки храненияяично-масляных смесей, сладких соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос илитранспортирования соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторная работа №7 Приготовить блюдо «Соус белый основной»	***2***	
	Лабораторная работа №8 Приготовить блюдо «Соус красный основной»	2	
	Реферат на тему: «Соусы французской кухни и преемственность современной кухни»	2	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	***Содержание учебного материала***		
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор	2	
	для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.		
	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фаршированные, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Хранение готовых блюд	2	
	Классификация, ассортимент, рецептуры, значение в питании блюд и гарниров из круп. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	

	Правила варки каш.Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения кашразличнойконсистенции,расчетвыходакашразличнойконсистенции.Хранениеготовых блюдигарниров из кру, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячихблюдигарнировизкруп,бобовыхимакаронныхизделийдляотпусканавынос,транспортирова-ния	2	
	Правила приготовления гарниров из круп и подбор гарнира к различным блюдам. Качествоиколичествовсоответствиистехнологическимитребованиямиассортимент,требованияккачест-ву,условияисрокихранения.Правилаподборасоусов.	2	
	Правила оформления и отпускаблюд из круп: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудин-гов. Техника порционирования, приготовления, варианты оформления. Методы сервировки и по-дачи,температураподачи.Выборпосудыдляотпуска,способыподачивзависимостиоттипа ор-ганизациипитанияиспособаобслуживания.Хранениеготовыхблюд	2	
	Классификация, ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий,рецептуры, значениевпитании.Правилавыбораосновныхпродуктовиингредиентовкнимнужноготипа ,качестваи количествавсоответствиистехнологическимитребованиямиассортимент,требованияккачеству,условияи срокихранения.Правилаподборасоусов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторнаяработа№9 Приготовить«Картофельотварной»	2	
	Лабораторнаяработа№10 Приготовить«Капустатушеная».	2	
	Лабораторнаяработа№11 Приготовить«Картофельжаренныйбрусочками»	2	
	Лабораторнаяработа№12 Приготовить«Крокетыкартофельные»,«Соускрасныйслукомиогурцами»	2	
	Лабораторнаяработа№13 Приготовить«Кашагречневаявязкая»	2	
	Лабораторнаяработа№14 Приготовить«Крупеник»	2	

	Лабораторнаяработа№15 Приготовить«Котлетырисовые»	2	
	Лабораторнаяработа№16 Приготовить**«Бобовыевсоусе»**	2	
	Лабораторнаяработа№17 Приготовить**«Макароныстоматом»**	2	
	Лабораторнаяработа№18 Приготовить«Макаронник»	2	
	Самостоятельнаяучебнаяработа	*2*	
	Рефератнатему:«Крупыиблюдаизних врусскойкухни»		
Тема 2. **4.Приготовлениеи подготовка к реализа-ции блюд из яиц, творо-га, сыра, мукиразнооб-разногоассортимента**	***Содержаниеучебногоматериала***		
	Ассортимент блюд из яиц, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность).Правилавыбораяиц,яичных продуктов,творога,сыраиингредиентовкнимнужноготипа,качестваико-личествавсоответствиистехнологическимитребованиями	2	
	Классификация,ассортиментблюдигарнировблюдизяиц.Варкаяицразличнымиспособа-ми,яичныесмеси.Методысервировкииподачи,температураподачи.Выборпосудыдляотпуска,	2	
	способыподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Хранение готовыхблюд		
	Классификация, ассортимент блюд из творога, сыра. Рецептуры, методы приготовления, тре-бования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд игарнировизтворога,техникапорционирования,вариантыоформления.Выборпосудыдляотпус-ка,способыподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Хране-ниеготовыхблюд	2	
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников дляразличныхтиповпитания.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требованияк качест-ву,условияисрокихраненияМетодысервировкииподачи,температураподачи.	2	

	Ассортимент блюд из муки, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и ингре-диентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требова-ниями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд измуки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.Замесдрожжевогоибездрожжевоготестаразличнойконсистенции,разделка,формов каизделий из теста	2	ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней блинчиков, блинов, оладий пончи-ков,пирожкижаренные,рецептура, методыприготовления.Выборсоусовиприправ.Требова-нияккачеству,условия исрокихраненияблюдизмуки.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторнаяработа №19 Приготовить«Яйцавареные»	2	
	Лабораторнаяработа№20 Приготовить«Омлет,смешанныйсмяснымипродуктами»	2	
	Лабораторнаяработа№21 Приготовить«Сырникиизтворога»	2	
	Лабораторнаяработа№22 Приготовить«Запеканкатворожная»	2	
	Лабораторнаяработа№23 Приготовить «Вареникистворогомленивые»	2	
	Лабораторнаяработа№24 Приготовить«Блинчикистворожнымфаршем».	2	
	Самостоятельнаяучебнаяработа	**2**	
	Презентациянатему:«Бездрожжевоетестоиизделияизнего»		
Тема 2.5. Приготовлениеи подготовка к реализа-ции блюд, кулинарныхизделий, закусок из ры-бы, нерыбного водногосырья	***Содержаниеучебногоматериала***		ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15
	Классификация,ассортимент,значениевпитанииблюдизрыбыинерыбноговодногосы-рья Правилавыборарыбы,нерыбноговодногосырьяидополнительныхингредиентов(приправ,п а-нировок,маринадовит.д.)нужноготипа,качестваиколичествавсоответствиистехнологическ и-	2	

разнообразногоассортимента	митребованиями.		
	Ассортимент отварных горячих блюд из рыбы, технология приготовления, оформления и от-пуска, порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы об-служиванияПравилавыборасоуса,гарнирасучетомсочетаемостиповкусу,цветовойгамме, форме.	2	
	Методысервировкиблюдизотварнойрыбыивариантыподачисучетомформыобслужи-ванияитипаорганизациипитания,температураподачиВыборпосудыдляотпуска,способаподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.	2	
	Ассортимент блюд ижаренной рыбы, технология приготовления, оформления и отпуска горя-чих блюд основным способом во фритюре порционирование, варианты оформления с учетом типаорганизациипитания,формыобслуживания.Правилавыборасоуса,гарнирасучетомсочетаемо-стиповкусу,цветовойгамме,форме.	2	
	Методы сервировки блюд из жареной рыбы основным способом во фритюре и варианты по-дачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи Выборпосудыдляотпуска,способаподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслу-живания.	2	
	Ассортиментблюд,технологияприготовления,оформлениеиотпускагорячихблюдиз фаршированной рыбы, нерыбных продуктов моря. Порционирование, варианты оформления сучетомтипаорганизациипитания,формыобслуживания.Правилавыборасоуса,гарнирасучетом сочетаемостиповкусу,цветовойгамме,форме.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторнаяработа№25 Приготовить:«Рыба(филе)отварная»,«Соуспольский».	2	
	Лабораторнаяработа№26 Приготовить**«Рыба(филе)припущенная»**	2	

	Лабораторнаяработа№27 Приготовить«Рыбажаренная»	2	
	Лабораторнаяработа№28 Приготовить«Рыбажаренаяслукомпо-ленинградски»	4	
	Лабораторнаяработа№29 Приготовить:«Рыба,запеченнаяскартофелемпо-русски»	4	
	Лабораторнаяработа№30 Приготовить **«Рыба,запеченнаявсоусе сгрибами»**	2	
	Лабораторнаяработа№31 Приготовить«Котлетыилибиточкирыбные»	4	
	Лабораторнаяработа№32 Приготовить «Тефтелирыбные»	4	
	*Реферат*натему:«Царскаярыба»	4	
	Сообщениенатему:«РыбнаяпромышленностьРоссии»,«Ирканатуральнаяиискусственная,как распознать», «НерыбныепищевыепродуктыморяДальнегоВостока»		
Тема 2.6. Приготовлениеи подготовка к реализа-ции блюд, кулинарныхизделий,закусокизмяса,	***Содержаниеучебногоматериала***		ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10 ЛР 4,13,14,15
	Классификация,ассортимент,значениевпитаниигорячихблюдизмяса,мясныхпродуктов,Правилавыборамяса,мясныхпродуктовнужного типа,качествааиколичествавсоответствиис	2	
мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика разнообразногоассортимента	технологическимитребованиями		
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару,припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование,вариантыоформления сучетом типаорганизациипитания,формы обслуживания.Правилавыбора соуса,гарнирасучетомсочетаемостиповкусу,цветовойгамме,форме.	2	
	Ассортиментгорячихблюдизмяса(крупнымкуском)Правилавыборамяса,мясныхпроду к-товнужноготипа,качествааиколичествавсоответствиистехнологическимитребованиями.	2	

	Приготовлениеблюдизмяса(крупнымкуском).Органолептическиеспособыопределения сте-пениготовности.Порционирование,вариантыоформлениясучетомтипаорганизациипитания, формыобслуживания.Правилавыборасоуса,гарнирасучетомсочетаемостиповкусу,цветовойгамме,форме.	2	
	Ассортиментгорячих блюд из мяса (порционные блюда из говядины)Правила выбора мяса,мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими тре-бованиями.	2	
	Приготовлениеблюдизмяса(порционныеблюдаизговядины).Органолептическиеспособыопределениястепениготовности.Порционирование,вариантыоформлениясучетомтипаорганизациипитания,формыобслуживания.Правилавыборасоуса,гарнирасучетомсочетаемостиповкусу,цветовой гамме,форме.	2	
	Ассортиментгорячих блюд из мяса (порционные блюда из свинины и баранины).Правилавыбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологи-ческимитребованиями.	2	
	Приготовлениеблюдизмяса(порционныеблюдаизсвининыибаранины).Органолептич е-скиеспособыопределения степениготовности. Порционирование,варианты оформлениясучетом типаорганизациипитания,формыобслуживания.Правилавыборасоуса,гарнирасучетомсоч е-таемостипо вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
	Ассортимент горячихблюдизмяса(порционныеблюдаизнатуральнорубленоймассы). Правилавыборамяса,мясныхпродуктовнужноготипа,качествваиколичествавсоответствиис технологическимитребованиями.	2	
	Приготовлениеблюдизмяса(порционныеблюдаизнатуральнорубленоймассы).Органо-лептическиеспособыопределениястепениготовности.Порционирование,вариантыоформлениясучетомтипаорганизациипитания, формыобслуживания.Правилавыборасоуса,гарнирасучетом	2	
	сочетаемостиповкусу,цветовойгамме,форме.		

	Ассортиментгорячихблюдизмяса(порционныеблюдаизкотлетноймассы).Правилавы-борамяса,мясныхпродуктовнужноготипа,качествииколичествавсоответствииистехнологиче-скимитребованиями.	2	
	Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из котлетной массы).Органолептическиеспособы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типаорганизациипитания,формыобслуживания.Правилавыборасоуса,гарнирасучетомсочетаемо-стиповкусу,цветовой гамме,форме.	2	
	Ассортиментгорячихблюдизмясаптицы.Правилавыборамяса,мясныхпродуктовнужного типа,качествииколичествавсоответствииистехнологическимитребованиями.	2	
	Приготовлениеблюдизобварнойиприпущенной,жаренойптицыидичи.Органолептиче-скиеспособыопределения степениготовности. Порционирование,варианты оформлениясучетом типаорганизациипитания,формыобслуживания.Правилавыборасоуса,гарнирасучетомсоче-таемостипо вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
	Ассортиментгорячихблюдизмясакролика.Правилавыборамяса,мясныхпродуктовнужно-готипа,качествииколичествавсоответствииистехнологическимитребованиями.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторнаяработа№33 Приготовить «Бифштексслуком»	2	
	Лабораторнаяработа №34 Приготовить«Поджарка»	2	
	Лабораторнаяработа№35 Приготовить«Гуляш»	2	
	Лабораторнаяработа№36 Приготовить**«Печеньпо–строгановски»**	2	
	Лабораторнаяработа№37 Приготовить»Голубцысмясомирисом»	4	
	Лабораторнаяработа№38 Приготовить«Плов»	4	
	Самостоятельнаяучебнаяработа		

	Презентациянатему: «Классификацияполуфабрикатовмясаговядины»	**8**	
	Презентациянатему:«Классификациястейков».		
УчебнаяпрактикаПМ.02Видыработ:		**216**	
	Осуществитьприготовление,хранениебульонов,отвароврaзнообразногоассортимента	*20*	*ПК 2.1-2.8*
	Осуществитьприготовление,хранениесуповразнообразногоассортимента	*30*	
	Осуществитьприготовление,хранениегорячихсоусовразнообразногоассортимента	*30*	
	Осуществитьприготовление,хранениегорячих блюдигарнировиз овощей,грибов,круп,бобовых, макаронныхизделийразнообразногоассортимента	*30*	
	Осуществитьприготовление,хранениегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творо-га,сыра,мукиразнообразногоассортимента	*30*	
	Организацияпитаниявпередвижныхпунктахприэкстренной эвакуациилюдейвЧС	*16*	
	Осуществитьприготовление,хранениегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента	*30*	
	Осуществитьприготовление,хранениегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса,до-машнейптицы,дичиикроликаразнообразногоассортимента Дифференцированный зачет	*30*	
ПроизводственнаяпрактикаПМ.02Видыработ:		**252**	**ПК 2.1-2.8**
	Осуществитьприготовление,хранениебульонов,отвароврaзнообразногоассортимента	*24*	
	Осуществитьприготовление,хранениесуповразнообразногоассортимента	*30*	
	Осуществитьприготовление,хранениегорячихсоусовразнообразногоассортимента	*30*	
	Осуществитьприготовление,хранение горячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобо-вых,макаронныхизделийразнообразногоассортимента	*30*	
	Осуществитьприготовление,хранение горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,тво-рога,сыра,мукиразнообразногоассортимента	*30*	
	Осуществитьприготовлениехранение горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,не-	*30*	

	рыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента.		
	Осуществитьприготовление,хранениегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса,до-машнейптицы,дичиикроликаразнообразногоассортимента Дифференцированный зачет	*78*	
Всего		**744**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»:

Стол ученический-13шт
Стул ученический-26шт
Монитор Emachines E190HQV b/18.5"/1366x768 (16:9)-1шт.
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
ТелевизорSamsungUE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.
Шкафы для учебно-методической литературы-2шт.
Наглядно-информационные материалы: презентации, видеофильмы

Учебная кухня ресторана

Рабочее место мастера производственного обучения
Место для презентации готовой кулинарной продукции
(обеденный стол, стулья)
Шкаф для посуды-1шт.
Технические средства обучения:
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
Телевизор SamsungUE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные – 5 шт.
Пароконвектомат-1 шт.
Жарочный шкаф электрический ШЖЭ-3 - 1 шт.
Конвекционная печь Тоскана -1 шт.
Микроволновая печь -1 шт.
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М - 1 шт.
Плита электрическая ПЭМ4-010 -2 шт.
Плита ВОК индукционная Airhot -1 шт.
Фритюрница FIRHOTEF-4-1 шт.
Жарочная поверхность Airhot-1 шт.
Гриль Salamander STARFOOD EB-450 -1 шт.
Электроблиница AirhotBE-1 -1 шт.
Электромармит Мармит AirhotBM-11-1 шт.
Кофемашина с капучинатором SaecoLirikaPlus-1 шт.
Кофе-ростер (аппарат для лбжарки зерен кофе)-1 шт.
Ховоли (Аппарат JOHNYAK/8-3 для варки кофе на песке-1 шт.
Холодильный шкаф Бирюса-2 шт.
Шкаф морозильный 14-Е-2-1 шт.
Шкаф шоковой заморозки-1 шт.
Льдогенератор-1 шт.
Гранитор-1 шт.
Фризер-1 шт.
Тестораскаточная машина электрическая Foodafias-200-1 шт.
Планетарный миксер-3 шт.
Блендер ручной SindoSNB3107-1 шт.
Мясорубка MagnitRME -2807 -1 шт.
Мясорубка GastromixMG-12 -1 шт.

Овощерезка EKSI-1 шт.
Слайсер ViattoHBS -220в-1 шт.
Машина для вакуумной упаковки-1 шт.
Куттер Viatto-1 шт.
Овощерезка -1 шт.
Установка смесительная для коктейлей СжН-1 - 1 шт.
Соковыжималка EKSI -1 шт.
Кофемолка-1 шт.
Набор инструментов для карвинга- 4 шт.
Плита GastroragTZ идукционные печи-7 шт.
Сифон для приготовления взбитых сливок-1 шт.
Овоскоп-1 шт.
Газовая горелка (для карамелизации)-1 шт.
Нитраттестер-1 шт.
Машина посудомоечная -1 шт.
Столы производственные -9 шт.
Стеллаж передвижной-3 шт.
Моечная ванна двухсекционная-1 шт.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие
Технология приготовления пищи Богушева В.И.Издательство:Издательство "Феникс"Год: 2018Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

2.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 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. –М. : Издательский центр «Академия», 2017.

2.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для спец.сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академии»,2018

3.Володина М.В., Сопачёва Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

4.Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

5.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018

6.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2017

7.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2017

8.Дубровская Н.И.Приготовление супов и соусов: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018

9.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018

10.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.:Издательский центр «Академии», 2018

11.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
12.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
13.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

15.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
16.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
17.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.
18.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.

19.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

22.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
23.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И., Издательство: Издательство "Лань"Год: 2019Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование)

https://e.lanbook.com/book/113380?category_pk=4738
2.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие
Технология приготовления пищи, Богушева В.И., Издательство:Издательство "Феникс", год: 2018. Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738
3.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6.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.
7.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
8.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/
10. https://e.lanbook.com

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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 подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных	

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 и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:	

изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	• соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для

	каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	– понимание значимости своей профессии	

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	