

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

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

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»  
Разработчик: Ефимова Екатерина Сергеевна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ              | 4  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                       | 6  |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ                 | 8  |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 22 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 29 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **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 основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК2.3. 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.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл и имеет связь со всеми дисциплинами общепрофессионального цикла и другими профессиональными модулями.

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

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

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

Всего часов 693 часов:

Объем образовательной нагрузки 693 часов, в том числе:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 251 час,

в том числе самостоятельной учебной работы обучающегося 21 часов;

консультация 5 часов;

экзамен 20 часов.

на практики:

учебную практику 144 часов

производственную практику 252 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| 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   |
| ОК 1.   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.   |
| ОК 2.   | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 3.   | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |
| ОК 4.   | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |

|        |  |
|--------|--|
| ОК 5.  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 6.  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей  |
| ОК 7.  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 8.  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9.  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |   |                                       | Практика       |  |
|----------------------------------|---|-------------|---|---|---------------------------------------|----------------|--|
|                                  |   |             | Объем образовательной нагрузки  |   | Самостоятельная учебная работа, часов | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), Часов |
|                                  |   |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов |                                       |                |  |
| ПК 2.1-2.8<br>ОК 1-11            | <b>МДК 02. 01</b><br>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 102         | 92  | 30  | 10                                    |                |  |
| ПК 2.1-2.8<br>ОК 1-11            | <b>МДК 01. 02</b><br>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок    | 170         | 159   | 82  | 11                                    |                |  |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК 1-11            | <b>Практика</b>   | 396         |   |   |                                       | 144            | 252  |
|                                  | <b>Консультации</b>   | 5           |   |   |                                       |                |  |
|                                  | <b>Экзамен</b>  | 20          |   |   |                                       |                |  |
|                                  | <b>Всего</b>  | 693         | 251   | 112   | 21                                    | 144            | 252  |

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)  | Объем, часов | Уровень освоения |
|--|---|--------------|------------------|
| <b>МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>              |   | <b>102</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.  | Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.   | 12           | 1                |
| <b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. | 18           | 1                |
|  | <p style="text-align: center;"><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p><i>Практическое занятие № 1.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.</p> <p><i>Практическое занятие № 2.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p> <p><i>Практическое занятие № 3.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.</p>          | 12           | 2                |

|  |   |                   |          |
|--|---|-------------------|----------|
| <p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.</p>  | <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>  | <p>16</p>         | <p>1</p> |
|  | <p style="text-align: center;"><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p><i>Практическое занятие № 4.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.</p> <p><i>Практическое занятие № 5.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>   | <p>8</p>          | <p>2</p> |
| <p><b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>   | <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> | <p>16</p>         | <p>1</p> |
|  | <p style="text-align: center;"><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p><i>Практическое занятие № 6.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p> <p><i>Практическое занятие № 7.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p> <p><i>Практическое занятие № 8.</i> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.</p>    | <p>10</p>         | <p>2</p> |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа:</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br/>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> |   | <p>10</p>         |          |
| <p><b>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>  |   | <p><b>170</b></p> |          |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>      | <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.</p>   | 4 | 1 |
| <p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</p>  | <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.</p> | 8 | 1 |
|   | <p><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p><i>Лабораторная работа №1. Приготовление заправочных супов</i></p>   | 4 | 2 |
| <p><b>Тема 2.3</b> Приготовление отдельных компонентов для соусов</p>                             | <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p>  | 4 | 1 |
| <p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента</p> | <p>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. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких соусов.</p>  | 6 | 1 |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <b>Практические и лабораторные работы</b>  | 4 | 2 |
|   | <i>Практическое занятие №9. Расчеты при приготовлении супов</i>  |   |   |
|   | <i>Лабораторная работа №2. Приготовление соусов.</i>   | 6 | 2 |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Классификация, ассортимент блюд и подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, | Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.   | 5 | 1 |
|   | <b>Практические и лабораторные работы</b>  | 4 | 2 |
|   | <i>Практическое занятие №10. Составление меню со свободным выбором блюд.</i>   |   |   |
| <b>Тема 2.6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.  | 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, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, 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, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. | 6 | 1 |

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| <p><b>Тема 2.7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: 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, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. 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 домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> | 7  | 1 |
|   | <p><b>Практические и лабораторные работы</b><br/> <i>Практическое занятие №11.</i> Расчеты при механической кулинарной обработке мяса.<br/> <i>Практическое занятие №12.</i> Расчеты при механической кулинарной обработке птицы.<br/> <i>Лабораторная работа №3.</i> Приготовление, отпуск и оформление горячих отварных и припущенных блюд из мяса.<br/> <i>Лабораторная работа №4.</i> Приготовление, отпуск и оформление горячих тушеных блюд из мяса.<br/> <i>Лабораторная работа №5.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд рубленой массы.<br/> <i>Лабораторная работа №6.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в жареном и запеченном виде.</p>   | 28 | 2 |
| <p><b>Тема 2.8.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>            | <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.</p>  | 5  | 1 |

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| <p><b>Тема 2.10.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>        | <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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 рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>   | 8  | 1 |
|   | <p align="center"><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p><i>Практическое занятие №13.</i> Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы.<br/> <i>Практическое занятие №14.</i> Расчеты при приготовлении блюд из рыбы.<br/> <i>Лабораторная работа №10.</i> Приготовление и подача горячих блюд из рыбы и морепродуктов.</p>   | 12 | 2 |
| <p><b>Тема 2.11.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> | <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. 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.</p> | 8  | 1 |
|   | <p align="center"><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p><i>Практическое занятие №15.</i><br/> Расчет массы сырья, необходимого для приготовления горячих блюд из овощей и грибов.<br/> <i>Лабораторная работа № 11.</i> Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>   | 8  | 2 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <p><b>Тема 2.12.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> | <p>Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.<br/>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.<br/>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p> | 8 | 1 |
|  | <p style="text-align: center;"><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p><i>Практическое занятие №16.</i> Расчеты для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых.<br/><i>Лабораторная работа № 12.</i> Приготовление и подача блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых.</p>  | 8 | 2 |
| <p><b>Тема №2.13</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>                                     | <p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.<br/>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. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.</p>  | 8 | 1 |



|   |   |            |   |
|---|---|------------|---|
|   | <b>Практические и лабораторные работы</b><br><i>Лабораторная работа №13. Приготовление и подача блюд из яиц, творога, муки.</i> | 8          | 2 |
| <b>Самостоятельная учебная работа:</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  |   | 11         |   |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>297</b> |   |
|   | <b>Консультации:</b>  | <b>5</b>   |   |
|   | <b>Экзамены:</b>  | <b>20</b>  |   |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b>   |   |            |   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на</li> </ol> |   | 144        | 2 |

|   |                   |                 |
|---|-------------------|-----------------|
| <p><b>Производственная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol> | <p><b>252</b></p> | <p><b>2</b></p> |
| <p><b>Всего:</b></p>  | <p><b>693</b></p> |                 |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарной продукции», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы технологического оборудования и производственного инвентаря, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий, таблицы;
- учебники, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории:

-технологическое оборудование (столы производственные, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипяtilьник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные. электрофритюрница);

-производственный инвентарь: ножи (коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки); разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые; котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой- вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; сита разного размера; черпаки; шумовки; шпатель для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд;

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно- технологическая документация.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

## 4.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Список литературы:

Основная учебная литература:

1. Анфимова, Н.А., Кулинария: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Дубровская, Н.И., Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.
3. Дубровская, Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
4. Качурина, Т.А., Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. –М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
5. Качурина, Т.А., Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. – [8] с. цв. ил.
6. Самородова, И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. –М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
7. Соколова, Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. –М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с., [16] с. цв. ил.
8. Шитякова, Т. Ю., Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительная учебная литература

9. Дубцов, Г.Г., Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336.
10. Золин, В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М. : ПрофОбрИздат, 2014. – 248 с.
11. Калинова, В.М., Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
12. Качурина, Т.А., Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 160 с.
13. Татарская, Л. Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112с.

14. Харченко, Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512с.

15. Харченко, Н.Э., Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304 с., [8] с. цв. ил.

Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

16. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. (10.11.20г)

17. <http://interdoka.ru/kulinaria/1982/> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.(25.10.20г.)

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

Подготовка специалистов по модулю должны быть обеспечена учебно-методической документацией по всем разделам рабочей программы: пакет нормативных документов, методические руководства по выполнению лабораторных работ и практических занятий и самостоятельных работ, сборник материалов лекций, рекомендации по выполнению контролирующих процедур.

Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам. Во время внеаудиторной самостоятельной работы обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Учебная практика по профессиональному модулю проводится в учебном цехе техникума. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых совпадает с профилем подготовки обучающихся, концентрированно после освоения МДК и учебной практики.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

ОП.02 Физиология питания.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

ОПД.05 Метрология и стандартизация.

ОПД.08 Охрана труда.

ОПД.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания.

ОПД.11 Организация производства и обслуживания

Обязательной формой итоговой аттестации по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является экзамен. Экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций.

По учебной практике и производственной практике предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учет учебных достижений обучающихся проводится с использованием следующих форм текущего контроля:

- тестирование;

- оценка результатов выполнения лабораторных работ и практических занятий;
- оценка результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы;
- оценка результатов решения ситуационных задач;
- оценка результатов учебной и производственной практик.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены,
  - ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров,
  - ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места,
- профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик:

- учебная

- производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств,

позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты профессиональных и общих компетенций   | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|---|--|
| <p><b>ПК 2.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> 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>-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><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>  | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>   |
| <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-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);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> </ul>  |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>  |  |
| <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>  | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>-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);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> </ul> |  |
| <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-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);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul>  |  |
| <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>-соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul>   |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)   |   |
| <b>ПК 2.7.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента        | -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;<br>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)<br>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;<br>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре<br>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос  |   |
| <b>ПК 2.8.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;<br>-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);<br>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; |   |
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br>- заданий по учебной и производственной практике; |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>  | - заданий для самостоятельной работы  |
| <b>ОК. 02</b><br>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>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   |   |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  |   |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   |   |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |   |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| ситуациях   |   |  |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |
| <b>ОК 11.</b><br>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность своей профессии</li> <li>– изучать основные документы и вести расчет блюд</li> </ul>   |  |

