ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.
Председатель ПЦК
_____Галиуллина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» августа 2021 г.

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

МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2021-2025 учебные года

Профиль: социально-экономический

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____Ахмадуллина Э.Р.
МП

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Байбурина Фируза Фаузиевна - мастер производственного обучения

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «31» августа 2022 года №1

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и входит в профессиональный цикл.

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере приготовления и обслуживания на предприятиях общественного питания

ЛР 14	Выполняющий трудовые функции в соответствии с получаемой профессией
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 16	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной иобщественной деятельности
ЛР 17	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского, кондитерского дела

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность

	обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценностипродуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 626 часов, в том числе в форме *практической подготовки 484 часа*

Из них на освоение МДК 02.01- 52 часов

МДК 02.02- 160 часов

самостоятельная работа 18 часов

практики, в том числе учебная 144 часов

производственная 252 часа

Промежуточная аттестация в форме экзамена

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	*В т.ч. форме практической подготовки*	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа[6]
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				всего, часов	в т.ч. лабораторные работыи практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	**60**	*28*	**52**	*28*				*8*
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления иподготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	*28*	52	*28*	-	-	-	*8*
	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**170**	*60*	**100**	*60*	-			*10*
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализациигорячих супов разнообразного ассорти- мента	40	*12*	37	*12*	-	-	-	3
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализациигорячих соусов разнообразного ассорти- мента	20	*2*	19	2	-	-	-	1

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 4.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	43	*16*	40	16	-	-	-	3
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 5.** Приготовление и подготовка к реализацииблюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	19	*6*	18	6	-	-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 6.** Приготовление и подготовка к реализацииблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	21	*12*	20	12	-	-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 7.** Приготовление и подготовка к реализацииблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	27	*12*	26	12	-	-	-	1
	В том числе дифференцированный зачет	*2*		*2*		-			
	Итого:	**230**	*88*	**212**	*88*	-			18
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	396	*396*				144	252	-
	Всего:	**626**	*484*	**212**	*88*	**-**	**144**	**252**	**-**

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

1.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионально-го модуля (ПМ), меж-дисциплинарных курсов (МДК)	№ п \ п	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1		**2**	**3**
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок раз-нообразного ассортимента			**52**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**52**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		**Содержание**	**10 ч**
	1	**Введение**	1
	2	**Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.**	1
	3	**Характеристика,последовательность этапов.**	1
	4	**Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.**	1
	5	**Способы тепловой обработки продуктов**. Значение тепловой обработки, характеристика, последовательность этапов.	1
	6	**Основные способы тепловой обработки**: варка, жарение. Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика,	1
	7	**Комбинированные способы тепловой обработки**. Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика	1
	8	**Вспомогательные способы тепловой обработки.** Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика.	1
	9	**Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов,** используемых для подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1
	10	**Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий,закусок**	1

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров,супов		**Содержание**	**4+8=12ч**
	11	**Организация 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.	1
	12	**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.	1
	13	**Организация хранения, отпуска супов с раздачи**/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1
	14	**Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест** по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***8ч***
	15-16	**Практическое занятие 1**. **Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре**	2
	17-18	**Практическое занятие 2.Решение ситуационных задач по приготовлению бульонов, супов. отваров**	2
	19-20	**Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	21-22	**Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов		**Содержание**	**4+10=14ч**
	23	**Организация 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.	1
	24	**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.	1
	25	**Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи**/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1
	26	**Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов**, процессу хранения и подготовки к реализации	1

		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***10ч***
	27-30	**Практическое занятие 5.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	4
	31-34	**Практическое занятие 6.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.	4
	35-36	**Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по приготовлению горячих соусов.** Составление технологических карт	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**Содержание**	**5+10=15ч**
	37	**Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок** в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1
	38	**Техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок** в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1
	39	**Виды, назначение технологического оборудования** и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	40	**Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи**/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1
	41	**Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд**, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***10ч***
	42-43	**Практическое занятие 8. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок** в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	44-47	**Практическое занятие 9.** 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.	4
	48-51	**Практическое занятие 10.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	4
	52	**Дифференцированный зачет**	**1**

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**8**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			**16 0ч**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			**37ч**
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**		**4ч**
	1	**Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров**	1
	2	**Приготовление бульонов и отваров.** Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1
	3	**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.	1
	4	**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	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного	**Содержание**		**11+4=15ч**
	5	**Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов**	1
	6	**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	1

ассортимента	7	**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	1
	8	**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	1
	9	**Технологический процесс приготовления щей: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.** Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	10	**Технологический процесс приготовления борщей: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.** Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	11	**Технологический процесс приготовления рассольника: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.** Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	12	**Технологический процесс приготовления солянки**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	13	**Технологический процесс приготовления супов картофельных: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании**. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. техника порционирования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1

	14	**Технологический процесс приготовления супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями** : ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	15	**Правила оформления и отпуска горячих супов**: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4ч**
	16-19	**Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**		**4+4=8ч**
	20	**Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.** Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	21	**Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления**, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	22	**Диетические и вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления**, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	23	**Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления**. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4ч**
	24-27	**Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов	**Содержание**		**6+4=10ч**
	28	**Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления**, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	29	**Технологический процесс приготовления супов башкирской национальной кухни: тукмас, куллама, улюш, бишбармак**	1

региональной кухни	30	**Технологический процесс приготовления супов башкирской национальной кухни: уря с птицей, суп салма с катыком**	1
	31	**Технологический процесс приготовления супов национальных кухонь мира: суп луковый, гаспачо**	1
	32	**Технологический процесс приготовления супов национальных кухонь мира: харчо, пити**	1
	33	**Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.** Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4ч**
	34-37	**Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			*3*
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			**17ч**
Тема 3.1.		**Содержание**	**2**
Классификация, ассортимент, значение впитании горячих соусов	38	**Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.**	1
	39	**Соусы промышленного производства** . Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
Тема 3.2.	***Содержание***		**8+2=10ч**

Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	40	**Характеристика соусов на муке**, 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	1
	41	**Методы приготовления отдельных компонентов для соусов**, органолептические способы определения степени готовности соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	1
	42	**Соус красный основной**. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	43	**Производные от соуса красный основной. соус мадера, кисло-сладкий.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	44	**Соус белый основной и его производные** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	45	**Соусы грибной, молочный, сметанный и их производные.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	46	**Соусы на основе концентратов промышленного производства**. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	47	**Приемы оформления тарелки соусами** Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**2ч**
	48-49	**Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции**	2
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	***Содержание***		**3ч**
	50	**Классификация холодных соусов: ассортимент, значение в питании, пищевая ценность**	1
	51	**Соусы на растительном масле, заправки** : майонез, соус крем из йогурта, маринады овощные, соус крем, соус винегрет. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения.	1
	52	**Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов**	1
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к	***Содержание***		**4ч**
	53	**Горячие соусы сладкие (десертные), региональные, вегетарианские, диетические соусы.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1

реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	54	**Порционирование, упаковка для отпуска на вынос** или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
	55	**Особенности соусов кухонь мира.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения соусов кухонь мира: соус сациви (грузинская кухня), мадейра, бешамель, бургунский.	1
	56	**Соусы кухонь мира** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения соусов кухонь мира: чесночный (айоли), томатный итальянский (сальса ди помидори), мексиканский, барбекю, зеленый итальянский	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			1
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			**40ч**
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	***Содержание***		**13+12=25ч**
	57	**Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов**	1
	58	**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.	1
	59	**Методы приготовление овощей, жарка основным способом** , пассерование, сотирование, жарка во фритюре, жарка в воке, жарка на гриле и плоской поверхности, жарение на горячем камне.	1
	60	**Методы приготовления овощей, тушение, запекание.** Использование источников ИК- нагрева для приготовления блюд и гарниров из овощей. Термостатирование.	1

	61	**Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей:** картофель отварной, капуста отварная, спаржа, шпинат отварной, тыква отварная со сливочным маслом, овощи отварные – ассорти, картофель в молоке, картофельное пюре, свекольное пюре, кукуруза отварная, артишоки отварные. Правила оформления готового блюда и подачи.	1
	62	**Технология приготовления блюд и гарниров из овощей сваренных на пару и припущенных:** пудинг паровой из тыквы, морковь припущенная в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе, морковь с овощной фасолью в молочном соусе, общие правила припускания. Сроки и условия хранения, температура подачи, сроки хранения.	1
	63	**Технология приготовления блюд и гарниров из овощей жареных основным способом**: картофель жаренный из сырого, картофель, жаренный из вареного, картофель рисоли, картофель по-лионски, картофель рести по-швейцарски, кабачки, тыква и баклажаны жареные, соте из рукколы, помидоры жареные, овощной жардиньер, шницель из капусты, брокколи в чесночном соусе, правила оформления и подачи, сроки и условия хранения	1
	64	**Технология приготовления блюд из овощных масс**: котлет морковных, котлет и биточков картофельных. зраз картофельных, котлет капустных, свекольных, оладьев из кабачков и тыквы, драников. Правила оформления и подачи, температура подачи, сроки и условия хранения.	1
	65	**Технология приготовления блюд и гарниров из овощей жареных на гриле и во фритюре**: жареные на гриле, овощи-гриль в стиле провансаль, картофель, жареный во фритюре, картофель пай, цуккини в кляре, лук фри, крокеты картофельные. Зелень фри.	1
	66	**Технология приготовления блюд из тушеных овощей:** капуста тушеная, свекла тушеная, рагу из овощей, картофель тушенный с грибами, правила приготовления. Оформление, правила подачи, сроки и условия хранения.	1
	67	**Блюда из запеченных овощей. Технология приготовления блюд из запеченных овощей:** гратен из кабачков, рататуй, пудинг из моркови в молочном соусе, овощей картофель дюшес, картофель запеченный (целыми клубнями), картофель запеченный фаршированный, запеканка картофельная. Оформление, правила подачи, сроки и условия хранения. Общие правила запекания, подбор посуды, соусов. оформление готовых блюд, подача, соки и условия хранения.	1
	68	**Технология приготовления блюд из фаршированных овощей**: перец фаршированный, голубцы овощные, кабачки, фаршированные овощами, баклажаны, фаршированные овощами, гратен из картофеля, репа фаршированная, грибы фаршированные, запеченные. Правила подачи, сроки храненияОбщие правила фарширования, оформление готовых блюд, подача, сроки и условия хранения.	1

	69	**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	1
	Тематика лабораторных занятий		**12ч**
	70-73	**Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
	74-77	**Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	78-81	**Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**		**11+4=15ч**
	82	**Классификация, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.**	1
	83	**Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству**, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	1
	84	**Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение**. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	1
	85	**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.	1
	86	**Приготовление изделий из каш:** котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1
	87	**Правила варки бобовых.** Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. бобовые с жиром и луком, лобио, бобовые с соусом, пюре из бобовых, горошница, блины кукурузные,(чечено-ингушская кухня), мамалыга	1
	88	**Правила варки макаронных изделий.** Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление пасты. Отличительные особенности варки	1
	89	**Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.** Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Макароны с брынзой, с сыром, с творогом, макароны с томатом. с овощами, с грибами, с ветчиной и томатом, макаронник, лапшевник с творогом, Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий,	1

		подбор соусов.	
	90	**Блюда из круп и макаронных изделий кухонь народов мира: фасоль по египетски, гуляш из фасоли (европейская кухня), блюда из пасты**	1
	91	**Приготовление сложных гарниров.** Особенности подбора продуктов, оформления, нарезки, вкусовой и цветовой гамме разновидности, кулинарное использование, сроки и условия хранения	1
	92	**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. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Тематика лабораторных занятий		**4ч**
	93-96	**Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			3
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			**18 ч**
Тема 5.1.	***Содержание***		**7+2=9ч**
Приготовление,	97	**Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра**, (пищевая, энергетическая ценность)	1

подготовка к реализации блюдиз яиц, творога, сыра	98	**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.	1
	99	**Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра** для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1
	100	**Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов:** яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	101	**Приготовление горячих блюд из творога**: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	102	**Приготовление горячих блюд из сыра.** Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	103	**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. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Практические занятия		**2ч**
	104-105	**Практическое занятие 2.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	**2**
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюдиз муки	***Содержание***		**5+4=9ч**
	106	**Ассортимент, значение в питании блюд из муки** (пищевая, энергетическая ценность)	
	107	**Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним** нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	108	**Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания**, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	109	**Приготовление горячих блюд из муки**: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	

	110	**Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки**: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий		**4ч**
	111-114	**Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			1
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			**20**
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	***Содержание***		**3ч**
	115	**Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**	1
	116	**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.	1
	117	**Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа**	1

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	*Содержание*		**5+12=17ч**
	118	**Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного** сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1
	119	**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.	1
	120	**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.	1
	121	**Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.** Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1
	122	**Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования**	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**
	123-126	**Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4
	127-130	**Лабораторная работа 10.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
	131-134	**Лабораторная работа 11.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инст-			1

рументов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			**26**
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***		**3ч**
	135	**Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса**, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	136	**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	1
	137	**Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню** организаций питания различного типа	1
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	***Содержание***		**5+8=13ч**
	138	**Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания**, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1
	139	**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	1
	140	**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.	1
	141	**Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.** Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1
	142	**Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования**	1

		Тематика практических и лабораторных занятий	**8ч**
	143-146	**Лабораторное занятие 12.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4
	147-150	**Лабораторное занятие 13.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюдиз домашней птицы, дичи, кролика		***Содержание***	**5+4=9ч**
	151	**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, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1
	152	**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	1
	153	**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.	1
	154	**Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика**. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1
	155	**Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования**	1
		Тематика практических и лабораторных занятий	**4ч**
	156-159	**Лабораторное занятие 14.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
	160	**Дифференцированный зачет**	**1**

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7 1Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1
Учебная практика по ПМ.02Виды работ: 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. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 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.	**144**

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. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовыхгорячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16.Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 **Виды работ :** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замора- живание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно- сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирова- ния, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ- ствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**252**
Всего	**556**

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

2.3.1.Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного пита- ния, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар- тинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оцен- ки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан- дартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучаю- щихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. 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.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи- тания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлеб- продинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи- тания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015
№ 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400с..
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпич- ников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. :Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. об- разования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное посо- бие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
20. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
21. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия»,
22. 2017 г.
23. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
24. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
25. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
26. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Организация и ведение процессов приготовления , оформления и подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента. : ИЦ «Академия», 2017 г.
27. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания , ТОП-50- 2017г.Академия

2.3.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове- том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пи- тания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
№ 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного госу- дарственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюде-нием санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профи-лактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государ- ственного 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.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен- ного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. —

Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про- дуктов 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

14. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
15. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
16. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
17. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
18. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
19. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
20. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
21. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
22. http:/ /www.pitportal.ru/

2.3.3.Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторан- ные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. обра- зования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Ака- демия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Из- дательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.:ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N 914н
6. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
9. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
10. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
11. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
12. Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)

13. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»

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 выполнение 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 (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 потехнике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторныхзанятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное 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

	безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полу-фабрикатах; – 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 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, кулинарныхизделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	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, энергетичеких 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 изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стан- дртам 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);	

ПК 2.7. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	• 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 еетребованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукциитребованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • 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	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различныхконтекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в

деятельности, применительно к различным контекстам.	профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации;	процессе выполнения: - заданий для практических лабораторных

	эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	занятий; - заданий по учебной ипроизводственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное 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 иинтерпретацию 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 вней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовыватьсобственное 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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	– понимание значимости своей профессии	

применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)		
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	Интерпритация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
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 языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	– 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	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. **(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)**	применение знаний и умений по финансовой грамотности в профессиональной деятельности	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.