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

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
_____Гайнутдинова Г.Ф
«30» июня 2023 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

МДК02.02.Процессыприготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2023-2027 учебные года

Профиль: социально-экономический

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____Урманова Н.С.

МП

2023г.

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаразработана 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;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель

Ситдикова Татьяна Николаевна-преподаватель

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» августа 2021 года №5

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

«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. Переченьобщихкомпетенций

Код	Наименованиеобщихкомпетенций
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.(вред. ПриказаМинпросвещенияРоссииот 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. ПриказаМинпросвещенияРоссииот 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)
ЛР13	Выполняющийпрофессиональныенавыкивсфереприготоровленияи обслуживаниянапредприятиях общественногопитания

ЛР14	Выполняющийтрудовыефункциивсоответствииполучаемой профессией
ЛР15	Демонстрирующийготовностьиспособностьвестидиалогс другимилюдьми,достигатьвнемвзаимопонимания,находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР16	Проявляющийсознательноеотношениекнепрерывному образованиюкакусловиюуспешнойпрофессиональнойиобщественнойдеятельности
ЛР17	Демонстрирующийпрофессиональныенавыкивсфереповарского, Кондитерскогодела

1.2.2. Переченьпрофессиональныхкомпетенций

Код	Наименованиевидовдеятельностиипрофессиональныхкомпетенций
ВД2	Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациигорячихблюд, кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента
ПК2.1.	Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениебульонов, Отваровразнообразногоассортимента
ПК2.3	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук Реализациисуповразнообразногоассортимента
ПК2.4	Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениегорячихсоусовразнообразногоассортимента
ПК2.5	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализациигорячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых, макаронныхизделийразнообразногоассортимента
ПК2.6	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук реализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога,сыра,муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук Реализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодного сырья разнообразногоассортимента
ПК2.8	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук Реализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса,домашнейптицы,дичи икроликаразнообразногоассортимента

1.1.3. Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

Иметьпрактическийопыт	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, горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числерегиональных; упаковки,складированияне использованныхпродуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос,хранениясучетомтребованийк безопасностиготовойпродукции; ведениярасчетовспотребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегламентами; оцениватьналичие,проверятьорганолептическимспособомкачество,безопасность

	обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение всоответствиис инструкциямиирегламентами, стандартамичистоты; своевременнооформлятьзаявкунасклад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостипродуктов,подготовкиипримененияпряностейиприправ; выбирать,применять,комбинироватьспособыприготовления,творческого оформлениияподачисупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента, в томчисле региональных; оцениватькачество,порционировать(комплектовать),эстетичноупаковыватьнавынос,хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции;
Знать	требованияохранытруда,пожарнойбезопасности,производственнойсанитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа,оценкииуправлениюопаснымифакторами(системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов, 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 томчислерегиональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценностипродуктовприприготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок

1.2 Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля

Всего часов 626 часов, в том числе в форме *практической подготовки484 часа*

Из них на освоение МДК02.01- 52 часов

МДК 02.02- 160 часов

самостоятельная работа18 часов

практики, в том числе учебная144 часов

производственная252 часа

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена(квалификационного) или демонстрационного экзамена, являющегося итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерий оценивания, разрабатываемые Агентством, осуществляющим организационно-технические и информационные обеспечения прохождения выпускниками демонстрационного экзамена по профессии.

2. СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

2.1 Структурапрофессиональногомодуля

Кодыпрофес-сиональ-ныхоб-щихкомпе-тенций	Наименованияразделов профессиональногомодуля	Объемобразова-тельнойпрогра-мы,час.	*В т.ч. форме практической подготовки*	Объемобразовательнойпрограммы,час					Самостоя-тельная работа[6]
				Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час.					
				ОбучениепоМДК,час.			Практики		
				всего,часов	вт.ч. лабораторные работыи практическиезанятия,часов	вт.ч. в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производ-ственная	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
	МДК 02.01.Организацияприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделийизакусокразнообразногоассортимента	**60**	*28*	**52**	*28*				*8*
ПК2.1.-2.8 ОК1-7, 9,10	**Разделмодуля1.** Организация процессов приготовления иподготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента	60	*28*	52	*28*	-	-	-	*8*
	МДК02.02.Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок	**170**	*60*	**100**	*60*	-			*10*
ПК2.1., 2.2, 2.3 ОК1-7, 9,10	**Разделмодуля2.** Приготовлениеиподготовкакреализациигорячих супов разнообразного ассортимента	40	*12*	37	*12*	-	-	-	3

ПК2.1., 2.2, 2.4 ОК1-7, 9,10	**Разделмодуля3.** Приготовлениеиподготовкакреализациигорячих соусов разнообразного ассорти-мента	20	*2*	19	2	-	-	-	1
ПК2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК1-7, 9,10	**Разделмодуля4.** Приготовлениеиподготовкакреализации блюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовыхимакаронныхизделийразнообразногоассортимента	43	*16*	40	16	-	-	-	3
ПК2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК1-7, 9,10	**Разделмодуля5.** Приготовлениеиподготовкакреализацииблюд из яиц, творога, сыра, мукиразнообразногоассортимента	19	*6*	18	6	-	-	-	1
ПК2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК1-7, 9,10	**Разделмодуля6.** Приготовлениеиподготовкакреализацииблюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента	21	*12*	20	12	-	-	-	1
ПК2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК1-7, 9,10	**Разделмодуля7.** 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
ПК2.1-2.8	Учебнаяипроизводственнаяпрактика	396	*396*				144	252	-
	Итоговая аттестация в форме экзамена								
	Всего:	**626**	*484*	**212**	*88*	**-**	**144**	**252**	**-**

2.2 Тематическийпланисодержаниепрофессиональногомодуля(ПМ)

Наименование разделови тем профессионально-го модуля (ПМ), меж-дисциплинарных курсов(МДК)	№ п \ п	Содержаниеучебногоматериала,лабораторныеработыипрактическиезанятия,внеаудиторная(самостоятельная)учебнаяработаобучающихся, курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрены)	Объемчасов
1		2	3
МДК 02.01.Организацияприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделийизакусокразнообразногоассортимента			**52**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента			**52**
Тема1.1. Характеристикапроцессов приготовления, подготовки к реализации ихраниягорячихблюд, кулинарных изделий и закусок		**Содержание**	**10 ч**
	1	**Введение**	1
	2	**Технологическийциклприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделийизакусок.**	1
	3	**Характеристика,последовательностьэтапов.**	1
	4	**Классификация,характеристикаспособовнагрева,тепловойкулинарнойобработки.**	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. Технологическийцикл, характеристика,	1
	7	**Комбинированные способы тепловой обработки**. Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологическийцикл, характеристика	1
	8	**Вспомогательные способы тепловой обработки.** Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологическийцикл, характеристика.	1
	9	**Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов,** используемых для подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1
	10	**Требованиякорганизациихраниянполуфабрикатовиготовыхгорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок**	1

Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, 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, правилаихподбора ибезопасного использования,правила уходазаними.	1
	12	**Техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.** Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правилаихподбора ибезопасного использования,правила уходазаними.	1
	13	**Организация хранения, отпуска супов с раздачи**/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров,супов к отпускунавынос	1
	14	**Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизацииарабочихмест**поприготовлениюбульонов, отваров,супов,процессухраненияиподготовкикреализации	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***8ч***
	15-16	**Практическоезанятие1.Организацияарабочегоместаповарапоприготовлениюзаправочныхсупов,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, различныхгруппсупов.	2
	21-22	**Практическоезанятие4.Тренингпоотработкепрактическихуменийпобезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования**,производственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосудывпроцессе варкибульонов,отваров,супов	2
Тема1.3. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализациигорячихсоусов		**Содержание**	**4+10=14ч**
	23	**Организация работ по приготовлению горячих соусов.** Виды, назначениетехнологическогооборудованияипроизводственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосуды,правилаихподбораибезопасного использования,правилауходазаними.	1
	24	**Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.** Виды, назначениетехнологическогооборудованияипроизводственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосуды,правилаихподбораибезопасного использования,правилауходазаними.	1
	25	**Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи**/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусовк отпускунавынос	1
	26	**Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизацииарабочихместпоприготовлениюгорячихсоусов**,процессухранени	1

		яиподготовкикреализации	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***10ч***
	27-30	**Практическоезанятие5.**Организацияработчегоместаповарапоприготовлениюгорячих соусов	4
	31-34	**Практическоезанятие 6.**Решениеситуационныхзадачпоподбору технологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосудыдляприготовления различных группсоусов.	4
	35-36	**Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по приготовлению горячих соусов.** Составлениетехнологическихкарт	2
Тема1.4. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарныхизделий,закусок		**Содержание**	**5+10=15ч**
	37	**Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделийзакусок** в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1
	38	**Техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделийзакусок** в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1
	39	**Виды, назначение технологического оборудования** и производственного инвентаря, инструментов, кухоннойпосуды,правилаихподбораибезопасногоиспользования,правилаухода заними.	1
	40	**Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи**/прилавка, упаковки,подготовкиготовыхгорячихблюд,кулинарныхизделийзакусоккотпускуна вынос	1
	41	**Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизацииработчихместпоприготовлениюгорячихблюд**, кулинарныхизделийзакусок,процессухраненияиподготовкикреализации	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***10ч***
	42-43	**Практическоезанятие 8.Организацияработчегоместаповарапоприготовлениюгорячихблюд,кулинарныхизделийизакусок**вотварном,жареном,запеченномитушеномвиде.	2
	44-47	**Практическое занятие 9.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарныхизделийизакусок вотварном, жареном, запеченноми тушеномвиде.	4
	48-51	**Практическоезанятие 10.**Тренингпоотработкеуменийбезопаснойэксплуатациитеплового оборудования:пароконвектомата,жарочн	4

		огошкафа,электрофритюрницы,электрогрилей.	
	52	**Дифференцированныйзачет**	**1**
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1 1.Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). ***2.*** Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3.Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4.Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья ипригoтовленияполуфабрикатовразнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. ***6.*** Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. ***7.*** Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. ***8.*** Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			**8**
МДК02.02.Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок			**16 0ч**
Разделмодуля2.Приготовлениеиподготовкакреализациигорячихсуповразнообразногоассортимента			**37ч**
Тема 2.1.Приготовление, назначение, подготовка к реализациибульонов ,отваров		**Содержание**	**4ч**
	1	**Классификацияиассортимент,пищеваяценностьизначениевпитаниибульонов,отваров**	1
	2	**Приготовлениебульоновиотваров.**Правила,режимыварки,нормызакладкипродуктов,кулинарноеназначение бульоновиотваров	1
	3	**Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров** с учетом требований кбезопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформлениябульонов,отваровдляподачи.	1
	4	**Методысервировкииподачи,температураподачибульонов,отваров**. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способаобслуживания.Упаковка, подготовкабульоновиотваровдляотпусканавынос	1
Тема2.2.Приготовление, подготовка к		**Содержание**	**11+4=15ч**
	5	**Классификация,ассортимент,пищеваяценностьизначениевпитаниизаправочныхсупов**	1

реализации заправочных супов разнообразногоассортимента	6	**Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов**(специй,приправ,пищевыхконцентратов,полуфабрикатоввысокойстепениготовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии стехнологическимитребованиями к супам	1
	7	**Правилаирежимыварки,последовательностьвыполнениятехнологических операций**:подготовка гарниров(видынарезкиовощей,подготовкакапусты,пассерование,тушение,подготовкакруп,макаронныхизделий),последовательностьзакладкипродуктов;приготовлениеовощной,мучнойпассеровки;заправкасупов,доведениедовкуса	1
	8	**Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов**, требования к качеству,условияисрокихранения щей,борщей,рассольников,солянок,суповкартофельных,скрупами, бобовыми,макароннымиизделиями	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, подготовкасуповдляотпусканавынос	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, подготовкасуповдляотпусканавынос	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, подготовкасуповдляотпусканавынос	1
	12	**Технологический процесс приготовления солянки**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режимварки, 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, подготовкасуповдляотпусканавынос	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, подготовкасуповдляотпусканавынос	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, подготовкасуповдляотпусканавынос	1
	15	**Правила оформления и отпуска горячих супов**: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способыподачивзависимостиот типаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Условияисроки хранения.Упаковка,подготовказаправочныхсуповдляотпусканавынос	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**4ч**
	16-19	**Лабораторнаяработа1.**Приготовление,оформлениеиотпускзаправочныхсуповразнообразногоассортимента	4
Тема2.3.Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре,молочных,сладких, диетических,вегетарианскихсуповразнообразного ассортимента	**Содержание**		**4+4=8ч**
	20	**Супы-пюре:ассортимент,пищеваяценность,значениевпитании.**Особенностиприготовления,нормы закладкипродуктов,правилаирежимыварки,требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
	21	**Молочныеисладкиесупы:ассортимент,особенностиприготовления**, нормызакладкипродуктов,требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
	22	**Диетические и вегетарианскиесупы:ассортимент,особенностиприготовления**, нормызакладкипродуктов,требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
	23	**Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления**. Методы сервировкииподачи,температураподачи.Выборпосудыдляотпуска, способыподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиметодовобслуживания.Упаковка,подготовкасуповдляотпусканавынос	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**4ч**
	24-27	**Лабораторнаяработа2.**Приготовление,оформлениеиотпуск супов-пюреразнообразногоассортимента	4

Тема 2.4.Приготовление, подготовка к реализациихолодн ыхсупов,суповреги ональнойкухни	**Содержание**		**6+4=10ч**
	28	**Холодныесупы:ассортимент,особенностиприготовления**,нормызакладкипродуктов,требованияк качеству,условияисрокихранения.	1
	29	**Технологический процесс приготовления супов башкирской национальной кухни: тукмас, куллама, улюш, бишбармак**	1
	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 сервировкииподачи,температураподачихолодных супов.Выборпосудыдляотпуска,способыподачивзависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовкасуповдляотпусканавынос	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**4ч**
	34-37	**Лабораторнаяработа3.**Приготовление,оформлениеиотпускхолодныхсупов	4
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела2. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья ипригoтовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщенийипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			*3*
Разделмодуля3.Приготовлениеиподготовкакреализациигорячихсоусовразнообразногоассортимента			**17ч**
Тема		**Содержание**	**2**

3.1.Классификация,ассортимент, значение впитаниигорячихсоусов	38	**Классификация,ассортимент,пищеваяценность,значениевпитаниигорячихсоусов.**	1
	39	**Соусы промышленногопроизводства** . Ассортимент,требованияккачеству,условияисрокихранения,кулинарноеназначениеконцентратов длясоусовиготовыхсоусовпромышленногопроизводства	1
Тема3.2.Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентовдлясоусовисоусныхполуфабрикатов	***Содержание***		**8+2=10ч**
	40	**Характеристика соусов на муке**, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентовнужноготипа,качествваиколичествавсоответствиистехнологическимитребованиямик компонентамдлясоусовисоуснымполуфабрикатам	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 соусныхполуфабрикатов,правилаохлажденияизамораживания,размораживанияиразогреваотдельных компонентовдлясоусов,соусныхполуфабрикатовиготовыхсоусов	1
	42	**Соус красныйосновной**. Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранения	1
	43	**Производные от соуса красный основной.соус мадера, кисло-сладкий.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	44	**Соус белыйосновнойиегопроизводные** Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранения	1
	45	**Соусы грибной,молочный,сметанныйиихпроизводные.** Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранения	1
	46	**Соусына основеконцентратовпромышленногопроизводства**. Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранения	1
	47	**Приемы оформлениятарелкисоусами** Порционирование,упаковкадляотпусканавыносилитранспортированиягорячихсоусов.	1
	Тематикапрактических занятийилабораторныхработ		**2ч**
	48-49	**Практическоезанятие1. Расчетколичествасырьядляприготовлениясоусовнамукеразличнойконсистенции**	2
Тема 3.3.Приготовление, подготовка к	***Содержание***		**3ч**
	50	**Классификация холодных соусов: ассортимент, значение в питании, пищевая ценность**	1

реализации яично-масляныхсоусов,соусовнасливках	51	**Соусы на растительном масле, заправки** : майонез, соус крем из йогурта, маринады овощные, соус крем, соус винегрет. Приготовление, кулинарноеназначение, требованияккачеству, условияхранения.	1
	52	**Порционирование,упаковкадляотпусканавыносилитранспортированиягорячихсоусов**	1
Тема3.4.Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных,вегетарианских, диетическихсоусов	***Содержание***		**4ч**
	53	**Горячие соусы сладкие (десертные), региональные, вегетарианские, диетические соусы.**Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранениясоусов	1
	54	**Порционирование, упаковка для отпуска на вынос** или транспортирования горячих соусов сладких(десертных),региональных, вегетарианских,диетическихсоусов	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 (сальсадипомидори), мексиканский, барбекю, зеленый итальянский	1
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела3 1.Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4.Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5.Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			1
Разделмодуля4.Приготовлениеиподготовкакреализацииблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовыхимакаронных изделийразнообразногоассортимента			**40ч**
Тема 4.1.Приготовление,	***Содержание***		**13+12=25ч**
	57	**Классификация,ассортимент,значениевпитанииблюдигарнировизовощейигрибов**	1

подготовкакреализациигорячих блюд и гарниров изовощейи грибов	58	**Правилавыбораосновныхпродуктовиингредиентов**книмнужноготипа,качествваиколичествавсоответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор дляприготовленияблюдизовощей,подготовка кисполь зованиюпряностей,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.Правилаоформлениягоговогоблюда 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 совощной фасолью в молочном соусе, общие правила припускания. Сроки и условияхранения, температураподачи, срокихранения.	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. Зеленьфри.	1
	66	**Технология приготовления блюд из тушеных овощей:** капуста тушеная, свекла тушеная, рагу из овощей, картофель тушенный с грибами, правила приготовления. Оформление, правилаподачи, сроки и условияхранения.	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.оформлениеготовыхблюд, подача, соки и условияхранения.	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. Хранениеготовыхблюдигарнировизкрупибобовых,правилаохлаждения,замораживания,разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Тематикалабораторныхзанятий		**12ч**
	70-73	**Лабораторнаяработа4.**Приготовление,оформлениеиотпускблюдигарнировизотварныхиприпу-щенных,овощейигрибов	4
	74-77	**Лабораторнаяработа5.**Приготовление,оформлениеиотпускблюдигарнировизтушеныхизапечен-ныховощейигрибов	4
	78-81	**Лабораторнаяработа6.**Приготовление,оформлениеиотпускблюдигарнировизжареныховощейи грибов	4
Тема 4.2.Приготовление, подготовкакреализациигорячихблюдигарнировизкрупибобовыхимакаронныхизделий	**Содержание**		**11+4=15ч**
	82	**Классификация,значениевпитаниблюдигарнировизкрупибобовых,макаронныхизделий.**	1
	83	**Ассортимент,товароведнаяхарактеристика,требованияккачеству**,условияисрокихранения,значение в питаниикруп, бобовых, макаронных изделий.	1
	84	**Международные наименования и формыпаст,ихкулинарноеназначение**.Органолептическаяоценкакачества,безопасностикруп,бобовых, макаронныхизделий.	1
	85	**Правила варки каш.**Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условияисрокихранения.	1
	86	**Приготовление изделий из каш:** котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требованияккачеству,условияисрокихранения. Подборсоусов	1
	87	**Правилаваркибобовых.**Приготовлениеблюдигарнировизбобовых.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требованияккачеству, условияисрокихранения.бобовые с жиром и луком, лобио, бобовые с соусом,	1

		пюре из бобовых, горошница, блины кукурузные,(чечено-ингушская кухня), мамалыга	
	88	**Правила варки макаронных изделий.** Расчет количества жидкости для варки макаронных изделийоткидным и не откидным способом. Приготовлениепасты. Отличительныеособенностиварки	1
	89	**Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.** Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требованияккачеству,условияисрокихранения. Подборсоусов. 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, подбор соусов.	1
	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**:техникапорционирования,вариантыоформления.Методысервировкииподачи,температураподачи. 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,правилаохлаждения,замораживания,разогрева.Упаковка,подготовкагорячих блюдигарнировиз круп,бобовыхимакаронныхизделийдляотпусканавынос,транспортирования	1
	Тематикалабораторныхзанятий		**4ч**
	93-96	**Лабораторноезанятие7.Приготовление,оформлениеиотпускблюдигарнировизкруп, бобовыхи макаронныхизделий**	4

Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела4 1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья ипригoтовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			3
Разделмодуля5.Приготовлениеиподготовкакреализацииблюдизяиц,творога,сыра,мукиразнообразногоассортимента			**18 ч**
Тема	***Содержание***		**7+2=9ч**
5.1.Приготовление, подготовка к реализации блюдизяиц,творога,сыра	97	**Ассортимент,значениевпитанииблюдизяиц,творога,сыра**, (пищевая,энергетическаяценность)	1
	98	**Правилавыбораяиц,яичныхпродуктов,творога,сыраиингредиентов**книмнужноготипа,качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемостипродуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количествяичногопорошка,меланжа,творога,сырапризаменепродуктовврецептуре.Подбор,подготовкаар оматическихвеществ.	1
	99	**Выборметодовприготовлениягорячихблюдизяиц,творога,сыра**дляразныхтиповпитания,втом числедиетического.Методыприготовленияблюдизяиц,творогасыра	1
	100	**Приготовлениегорячихблюдизяицияичныхпродуктов:**яицотварныхвскорлупеибез(пашот), яичницы,омлетовдляразличныхтиповпитания.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требованияк качеству,условия и срокихранения.	1
	101	**Приготовлениегорячихблюдизтворога**:сырников,запеканок,пудингов,варениковдляразличныхтиповпита ния.Ассортимент, рецептуры,методыприготовления,требованияккачеству, условияи срокихранения	1
	102	**Приготовлениегорячихблюдизсыра.**Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требования ккачеству,условияисрокихранения	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,способыподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Хранение готовых блюдизяиц,творога,сыра.Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования	1
	Практическиезанятия		**2ч**
	104-105	**Практическоезанятие2.**Расчетколичествапродуктовдляприготовлениягорячихблюдизяиц,творогасучетомвзаимозаменяемостипродуктов	**2**
Тема 5.2.Приготовление, подготовка к реализации блюдизмуки	***Содержание***		**5+4=9ч**
	106	**Ассортимент,значениевпитанииблюдизмуки** (пищевая,энергетическаяценность)	
	107	**Правилавыбораосновныхпродуктовиингредиентовкним**нужноготипа,качествااколичествав соответствииистехнологическимитребованиями.Подбор,подготовкапряностейиприправ.	
	108	**Выборметодовприготовлениягорячихблюдизмукидляразных типовпитания**,втомчиследиетического.Методыприготовлениеблюдизмуки.Замесдрожжевогоибездрожжевоготестаразличнойконсистенции,разделка,формовкаизделийизтеста	
	109	**Приготовлениегорячихблюдизмуки**:лапшидомашней,пельменейвареников,блинчиков,блинов,оладий,пончиков.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления.Выборсоусовиприправ.Требованияккачеству,условияисрокихранениеблюдизмуки.	
	110	**Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки**: техника порционирования, вариантыоформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способыподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Хранениеготовых блюдизмуки.Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования	
	Тематикапрактическихилабораторныхзанятий		**4ч**
	111-114	**Лабораторнаяработа8.** Приготовление,оформлениеиотпускгорячихблюдизяиц,творога,муки	4

Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела5 1.Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3.Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4.Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5.Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			1
Разделмодуля6.Приготовлениеиподготовкакреализацииблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноводногосырьяразнообразногоассортимента			**20**
Тема6.1.Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбноводного сырья	***Содержание***		**3ч**
	115	**Классификация,ассортимент,значениевпитанииблюдизрыбыинерыбноводногосырья**	1
	116	**Правилавыборарыбы,нерыбноводногосырьяидополнительных**ингредиентов(приправ,панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.Международныенаименованияразличныхвидоврыбинерыбноводногосырья.	1
	117	**Принципыформированияассортиментагорячих рыбных блюдвменюорганизацийпитанияразличноготипа**	1
Тема6.2.Приготовление и подготовка к реализации блюдиз рыбы и нерыбноводного сырья	***Содержание***		**5+12=17ч**
	118	**Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного** сырья для разных типовпитания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару,припускание,тушение,жаркаосновнымспособомивофритюре,нагриле,сотирование,запекание (сгарниром,соусомибез)	1
	119	**Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**: отварных (основным способом и на пару,припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степениготовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.Особенностиприготовлениеблюдизрыбыинерыбноводногосырьядляразличныхформ обслуживания,типовпитания.	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. Методысервировки 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 изамораживания,размораживанияиразогреваотдельныхкомпонентовиготовыхблюд.	1
	122	**Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования**	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**12**
	123-126	**Лабораторнаяработа9.** Приготовление,оформлениеиотпускблюдизотварнойиприпущенной,тушенойрыбы	4
	127-130	**Лабораторнаяработа10.** Приготовление,оформлениеиотпускблюдизжаренойизапеченнойрыбы	4
	131-134	**Лабораторнаяработа11.** Приготовление,оформлениеиотпускблюдизнерыбноговодногосырья	4
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела6 1.Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья ипригoтовленияполуфабрикатовразнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментовиподготовкасообщенийипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			1
Разделмодуля7.Приготовлениеиподготовкакреализацииблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи, кролика разнообразного ассортимента			**26**
Тема	***Содержание***		**3ч**
7.1.Классификация,ассортимент	135	**Классификация,ассортимент,значениевпитаниигорячих блюдизмяса**,мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи,кролика	1

блюд из мяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика	136	**Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,** кролика и дополнительных ингредиентов(приправ,панировок,маринадовит.д.)нужноготипа,качестваиколичествавсоответствиис технологическимитребованиями	1
	137	**Принципыформированияассортиментагорячих мясных блюдвменю**организацийпитанияразличноготипа	1
Тема7.2.Приготовление и подготовка к реализации блюдиз мяса, мясных продуктов	***Содержание***		**5+8=13ч**
	138	**Выборметодовприготовлениягорячих блюдизмяса,мясных продуктовдляразных типовпитания**,втом числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание,тушение,жаркаосновнымспособомивофритюре,нагриле,сотирование,запекание(сгарниром,соусомибез)	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. Особенностиприготовленияблюдизмяса,мясных продуктовдляразличныхформобслуживания,типовпитания	1
	140	**Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов**: техника порционирования,варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировкии 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 иразогреваотдельныхкомпонентов иготовыхблюд.	1
	142	**Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования**	1
		Тематикапрактическихилабораторныхзанятий	**8ч**
	143-146	**Лабораторноезанятие12.** Приготовление,оформлениеиотпускгорячихблюдизмяса,мясных продуктоввотварном,припущенномижареномвиде	4
	147-150	**Лабораторноезанятие13.** Приготовление,оформлениеиотпускгорячихблюдизмяса,мясных продуктоввтушеномизапеченном(ссоусомибез)виде	4
Тема7.3.Приготовление и подготовка к реализации блюдиз домашней птицы, дичи,	***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, жаркаосновнымспособомивофритюре,нагриле,сотирование,запекание(сгарниром,соусомибез)	1

кролика	152	**Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика**: отварных (основным способом и на пару,припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степениготовности.Правилавыборасоуса,гарнирасучетомсочетаемостиповкусу,цветовойгамме,форме.Особенностиприготовленияблюдизмяса,мясныхпродуктовдляразличныхформобслуживания,типовпитания	1
	153	**Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика**: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методысервировки 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 изамораживания,размораживанияиразогреваотдельныхкомпонентовиготовыхблюд.	1
	155	**Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования**	1
		Тематикапрактическихилабораторныхзанятий	**4ч**
	156-159	**Лабораторноезанятие14.** Приготовление,оформлениеиотпускгорячих блюдиздомашнейптицы, дичи,кролика	4
	160	**Дифференцированныйзачет**	**1**
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела7 1Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидовсырьяиприготовленияполуфабрикатовразнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			1

Учебная практика по ПМ.02Видыработ: 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарныхправил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,закусок. 3. Проверкасоответствияколичествااкачествапоступившихпродуктовнакладной. 4.Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом. 5.Взвешиваниепродуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменениезакладкипродуктоввсоответствии сизмененияемвыходаблюд, кулинарных изделий, закусок. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типапитания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,особенностейзаказа.	**144**

7.Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, втом числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,стандартовчистоты,обеспечениябезопасностиготовойпродукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов,посудывсоответствиисправиламитехникибезопасностипожаробезопасности,охранытруда. 9.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранениесучетомтемпературыподачисупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокнараздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции. 12.Охлаждениеизамораживаниеготовыхгорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок,полуфабрикатовсучетом требованийкбезопасностипищевыхпродуктов. 13.Хранениесвежеприготовленных,охлажденныхизамороженныхблюд,кулинарныхизделий,закусоксучетомтребованийпобезопасности,соблюдениярежимовхранения. 14.Разогревохлажденных,замороженныхготовыхблюд,кулинарныхизделий,закусоксучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 15.Выборконтейнеров,упаковочныхматериалов,порционирование(комплектование),эстетичнаяупаковкаготовыхгорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокнавыносидлятранспортирования. 16.Рассчетстоимостисупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,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, навынос(при прохожденииучебнойпрактики вусловияхорганизациипитания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциямиирегламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда), стандартамичистоты. 19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручнуюивпосудомоечноймашине,чисткаираскладываниенахранениекухоннуойпосудыипроизводственногоинвентарявсоответствиисо стандартами чистоты	

Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 02Видыработ: Организация рабочих мест, своевременная текущаяуборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартамиорганизациипитания– базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов всоответствии синструкциями,регламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием поколичеству 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 учетомобеспечениябезопасности продукции, оказываемойуслуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментавсоответствиизаданием(заказом)производственнойпрограммой 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 безопасностиготовойпродукции.Упаковкаготовыхсупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокнавыносидля транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требованийпобезопасностипродукции, обеспечения требуемойтемпературы отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замора-живаниеготовойпродукциисучетомобеспеченияеебезопасности),организацияхранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокойстепениготовностипередреализациейсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 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,условийхраненияна раздачеи т.д.). Консультированиепотребителей,оказаниеимпомощиввыборесупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусоквсоответ-ствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителемприотпускесраздачи,навынос	**252**
Всего	**556**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинеты:

Техническогооснащенияиорганизациирабочегоместа,Технологиикулинарногои кондитерского производства,оснащенные:

учебнымоборудованием(доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами,стульями(по числуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточного дидактического материалаи др.);

техническимисредствамиобучения(компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

наглядныминособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами, DVD фильмами, мультимедийнымипособиями).

Лаборатория:

Учебнаякухняресторана,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.Примернойпрограммыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примернойобразовательнойпрограммы попрофессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2 Информационноеобеспечениереализациипрограммы

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.

3.2.1 Печатныеиздания:

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 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния, реализуемая населению. Общие технические условия– Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ, 2014.-III, 12с.
5. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественногопитания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ,2014.-III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептической оцен-ки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ,2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012Услуги общественного питания. Технологические документы напродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построениюисодержанию.-Введ.2015 –01 –01. –М.: Стандартинформ,2014.-III, 16с.
8. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и

потерьсырья 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-
щихсявовсехобразовательныхучреждениях/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛипринт, 2015.-544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетическогопитания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного,В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛиплюс, 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 социальнойзащитыРФот08.09.2015№610н(зарегистрировановМинюстеРоссии29.09.2015 №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. БотовМ.И.,Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебникдлястуд .учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпич-ников.– 1-еизд.-М.: Академия,2013.– 416 с.

16. ЗолинВ.П.Технологическоеоборудованиепредприятийобщественногопитания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. :Издательскийцентр«Академия», 2016.– 320 с.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. об-разования/Т.А.Качурина. –М.:Издательскийцентр«Академия», 2014.-160с.

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 иорганизация рабочего места:учеб.дляучащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-еизд.– М.: Издательскийцентр«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

3.2.2 Электронныеиздания:

1. Российская Федерация. Законы.О качестве и безопасности пищевыхпродуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Сове-томФедерации 23 дек.1999 г.:вред. на13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания[Электронныйресурс]:постановлениеПравительстваРФ:[Утв.15авг.1997г. №1036: вред.от 10 мая 2007 №276].
3. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиямхранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственногосанитарноговрачаРФот 22 мая2003 г.№98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдениемсанитарныхправиливыполнениемсанитарно-эпидемиологических(профи-лактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарноговрачаРФот13 июля2001 г.№18 [вредакцииСП1.1.2193-07 «Дополнения№1»].–Режимдоступа:http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен-ногосанитарного врачаРФот20 августа2002г.№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 организациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про-дуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление ГлавногогосударственногосанитарноговрачаРФот08ноября2001г.№31[вредакцииСП 2.3.6.2867-11«Измененияидополнения»№4»].–Режимдоступа
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/

3.2.3 Дополнительныеисточники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис,Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторан-ныеведомости»,2008.– 576 с.:ил. –ISBN978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки:Пер.сангл.–М.: Издательство BBPG, 2007.–1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособиедлявысш. 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-еизд., стер.-М.:Академия, 2006.– 160с.
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-дательскийдом«Ресторанныеведомости»,2005.-272 с.
8. CHEFART.Коллекциялучшихрецептов/[сост.ФедотоваИлонаЮрьевна].– М.:ООО«Издательскийдом«Ресторанныеведомости»,2016-320с.: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. КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

Кодинаименованиепрофессиональныхиобщих компетенций, формируемых врамкахмодуля	Критерииоценки	Методыоценки
ПК2.1 Подготавливать рабочее место,оборудование, сырье,исходныематериалыдляприготовления горячих блюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента в соответствии синструкциямиирегламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты(системаХАССП),требованиямиохранытрудаитехникибезопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термическойкулинарнойобработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты,охраны труда, техники безопасности; – своевременноепроведениетекущей уборкирабочегоместаповара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующихсредств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,инструментовинструкциям, регламентам; – соответствиеорганизациихраненияпродуктов,полуфабрикатов,готовойгорячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности дляжизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствиеметодовподготовкикработе,эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборовтребованияминструкцийирегламентовпотехникебезопасности,охранетруда,санитарииигигиене; – правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяправканожей;	**Текущийконтроль:** экспертное наблюдениеиоценкавпроцессевыполнения: - заданий для практических/ лабораторныхзанятий; - заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; - заданийпосамостоятельнойработе **Промежуточнаяаттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепоМДК; - выполнения заданийэкзаменапомодулю; экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводственнойпрактикам

	– точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивпродуктах,полу-фабрикатах; – соответствиеоформлениязаявкинапродуктыдействующимправилам	
ПК2.2.Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразногоассортимента **ПК2.3.** Осуществлятьприготовление,творческое оформление иподготовку к реализациисупов разнообразного ассортимента **ПК2.4.** Осуществлятьприготовление,непродолжительное хранение горячих соусов разнообразногоассортимента **ПК2.5.** Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациигорячих блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп,бобовых,макаронныхизделий разнообразного ассортимента **ПК2.6.** Осуществлятьприготовление, творческое оформление иподготовку к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из яиц,творога, сыра, муки разнообразногоассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячейкулинарнойпродукции: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественныхпродуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукциидействующимнормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени,энергетичекихзатратит.д.,соответствиевыбораспособовитехникпригот овлениярецептуре, особенностямзаказа); - профессиональнаядемонстрациянавыковработысножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок,соответствиепроцессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртамчистоты,требованиямохранытрудаитехникибезопасности: корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганическихотходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии стребованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранениеножейвчистомвидевовремяработы,правильная(обязательная) дегустациявпроцессеприготовления,чистотанарабочемместеивхолодильнике);	

ПК2.7. Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента **ПК2.8.** Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса,домашней птицы, дичи икроликаразнообразногоассортимента	• адекватныйвыборицелевое,безопасноеиспользованиеоборудования,инвентаря,инструментов,посуды; – соответствиевременивыполненияработнормативам; – соответствиемассысупов,соусов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусоктребованиямрецептуры,меню,особенностямзаказа; – точностьрасчетовзакладкипродуктовприизмененииивыходагорячейкулинарнойпродукции,взаимозаменяемостипродуктов; – адекватностьоценкикачестваготовойпродукции,соответствияеетребованиямрецептуры, заказу; – соответствиевнешнеговидаготовойгорячейкулинарнойпродукциитребованиямрецептуры, заказа: • соответствиетемпературыподачивидублюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюдатолькосъедобныхпродуктов) • соответствиеобъема,массыблюдаразмеруиформетарелки; • гармоничность, креативностьвнешнего вида готовой продукции(общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиямрецептуры,отсутствиевкусовыхпротиворечий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделиязаданию, рецептуре – эстетичность,аккуратностьупаковкиготовойгорячейкулинарнойпродукциидля отпусканавынос	
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительнокразличнымконтекстам.	– точностьраспознаваниясложныхпроблемныхситуацийвразличныхконтекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; – адекватностьопределенияпотребностивинформации;	**Текущийконтроль:** экспертное наблюдениеиоценкавпроцессевыполнения: заданийдляпрактических/лабораторных

	эффективностьпоиска; адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; разработкадетальногопланадействий; правильностьоценкирисковна каждомшагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшениюплана	занятий; - заданий по учебной ипроизводственнойпрактике; - заданийдлясамостоятельнойработы
ОК 02. Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретацию информации,необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыделениявнейглавныхаспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии спараметрамипоиска; адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивконтекстепрофессиональнойдеятельности;	**Промежуточнаяаттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепоМДК; - заданийэкзаменапо модулю; - экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводственнойпрактикам
ОК 03. Планироватьиреализовыватьсобственное профессиональноеиличностноеразвитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональнойтерминологии	
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоватьсколлегами,руководством,клиентами	эффективность участия вделовом общении для решения деловых задач; оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыкесучетомособенностейсоциальногои Культурногоконтекста	-грамотностьустногоиписьменногоизложениясвоих мыслей попрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; толерантностьповедениявработемколлективе	
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	–пониманиезначимостисвоейпрофессии	

применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. ПриказаМинпросвещенияРоссии от 17.12.2020 N 747)		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности; – эффективностьобеспечениярессурсосбережениянарабочемместе	Интерпритация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	–адекватность, применения средств информатизации и информационныхтехнологийдляреализациипрофессиональнойдеятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	– адекватностьпониманияобщегосмыслачеткопроизнесенныхвысказываний наизвестныепрофессиональныетемы); – адекватностьпримененияноративнойдокументациивпрофессиональнойдеятельности; – точно,адекватноситуацииобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(текущие и планируемые); – правильнописатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтересующие профессиональныетемы	
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.