

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17 от 30.08.2023 г.



Утверждаю:

Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

Ю.В. Богданова

Приказ №237 от 30.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898), входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация разработчик – Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета

Протокол № 1 от «28» августа 2023г.

Эксперт от работодателя



Программа соответствует

28 » августа 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. 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 руководителем
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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. 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 к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,

	<p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	---

1.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1066

в том числе в форме практической подготовки 720 часов

Из них на освоение МДК 422 часа

в том числе самостоятельная работа 41 час

практики, в том числе учебная 318 часов

производственная 324 часа

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Учебная		Производственная
			Обучение по МДК, час.		в том числе			
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов				
ПК 2.1 ОК01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	29	12			3	
ПК 2.2 – 2.11 ОК01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	392	354	66			38	
ПК 2.1 – 2.11 ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК11	Учебная и производственная практика	642			318	324		
	Всего:	1066	383	78	318	324	41	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32	
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. *Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой горячей продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила ведения расчетов с потребителями</p>	6	ОК01-ОК11 ПК2.1.
	<p>Практическое занятие № 1. Решение задач на расчеты с потребителями</p>	2	ОК01-ОК11 ПК2.1.
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к</p>	<p>Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов, горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по</p>	10	ОК01-ОК11 ПК2.1.-ПК2.4
		6	

реализации бульонов, отваров, супов, соусов	приготовлению бульонов, отваров, супов, соусов, процессу хранения и подготовки к реализации Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, хранения, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, супов, соусов.	2	ОК01-ОК11 ПК2.1.-ПК2.4
	Практическое занятие № 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового 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 блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	13	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды и назначение инновационного технологического оборудования. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	7	ОК01-ОК11 ПК2.1.-ПК2.4
	Практическое занятие № 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ОК01-ОК11 ПК2.1.-ПК2.4
	Практическое занятие № 5. 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.	2	
	Практическое занятие № 6.	2	

	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей		
Самостоятельная работа (по заданным условиям)			
Подготовка сообщений, презентаций по темам: «Организация работы в горячем цехе»; «Современные упаковочные материалы для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд и кулинарных изделий»; «Организация хранения запасов и сырья, контроль безопасности готовой продукции» Выполнение практических работ по теме «Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха». ЭОР ФЦИОР Выполнение практических работ по теме «Организация работы горячего цеха для приготовления блюд из овощей». ЭОР ФЦИОР Выполнение практических работ по теме «Организация работы горячего цеха для приготовления блюд из рыбы». ЭОР ФЦИОР Выполнение практических работ по теме «Организация работы горячего цеха для приготовления блюд из мяса». ЭОР ФЦИОР		3	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		392	
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров	Содержание	5	ОК01-ОК11 ПК2.1,ПК2.2
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Требования к качеству. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для охлаждения, замораживания, хранения. Правила разогревания.	5	
Тема 2.2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих соусов	Содержание	31	ОК01-ОК11 ПК2.1,ПК2.2,ПК2.4 ПК2.9
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления, органолептические способы определения степени	24	

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p> <p>Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных</p> <p>Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p> <p>Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.</p> <p>*** Актуальные (инновационные) направления в приготовлении горячих соусов.</p> <p>Технология приготовления горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соусы из мясного сока, лезонированные соусы, соусы на основе фруктов, десертные соусы.</p> <p>* Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов национальных кухонь: испанский соус с вином и грибами, соус бигард; соусы французской кухни, соуса белого основного (bechamel) и его производных (яичный соус, горчичный соус, соус из сыра, крабовый соус, соус с ветчиной, соус с яичным желтком и сыром), соуса светлого основного (velout) и его производных (соус с укропом, крабовый соус, соус с хреном, соус с каперсами, соус карри, соус лимонный, соус из сладкого перца), производных от соуса demi-glace (грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, соус с ветчиной и грибами, соус смородиновый).</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p> <p>Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</p>		
	<p>Практическое занятие/Лабораторная работа № 1. Разработка ассортимента горячих соусов и технологической документации для выполнения практических</p>	6	

	работ по приготовлению горячих соусов.		
	Практическое занятие № 2. Расчет количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции	1	
	Самостоятельная работа		
	Подготовка докладов, фотоотчетов, презентаций по теме «Соусы» по заданным условиям Выполнение практических работ по теме «Приготовление и оформление соусов». ЭОР ФЦИОР	8	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	Содержание	34	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании супов. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для супов. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, Прозрачные супы: ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. *** Актуальные (инновационные) направления в приготовлении супов. Применение инновационных технологий в приготовлении супов, в том числе с использованием	27	ОК01-ОК11 ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3, ПК2.9,ПК2.11

	<p>современных видов ресурсосберегающего технологического оборудования (крем-супы, томленые супы).</p> <p>* Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения супов национальных кухонь: французский луковый, минестроне, буйабес, гаспачо, тайский кокосовый суп, финский рыбный суп, пити, бозбаш, шурпа, харчо, хаш, японский мисо суп, острый суп кимчи, таратор и т.д.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.</p> <p>Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Принципы и приемы презентации готовых блюд и кулинарных изделий потребителям, в том числе с элементами шоу</p> <p>Правила составления портфолио на блюда и кулинарные изделия</p> <p>Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>		
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 3. Разработка ассортимента супов и технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению супов.	6	ОК01-ОК11 ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3
	Практическое занятие № 4. Расчет количества сырья для приготовления супов разнообразного ассортимента	1	
	Самостоятельная работа		
	Подготовка докладов, фотоотчетов, презентаций по теме «Супы» Выполнение практических работ по теме «Приготовление и оформление супов». ЭОР ФЦИОР	8	
	Содержание	36	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>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.</p> <p>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания.</p> <p>Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, формовка, порционирование.</p> <p>***Инновационные методы приготовления овощей томление, сотирование, приготовление в воке, паровая конвекция, приготовление вакуумированных</p>	29	ОК01-ОК11 ПК2.1,ПК2.2,ПК2.5, ПК2.9,ПК2.11

	<p>полуфабрикатов. Методы приготовления традиционных грибов. Технология приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд из экзотических и редких овощей и грибов Правила подбора соусов *** Технология приготовления блюд и гарниров из овощей инновационными способами. * Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из овощей и грибов национальных кухонь: рататуй, бигос, овощная лазанья, овощи в темпуре, гратены, мусака с овощами, жульен из грибов, решти и т.д. 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования Принципы и приемы презентации готовых блюд и кулинарных изделий потребителям, в том числе с элементами шоу ***Правила составления портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 5. Разработка ассортимента блюд из овощей в и технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению блюд из овощей.	6	
	Практическое занятие № 6. Расчет количества сырья для приготовления блюд из овощей разнообразного ассортимента	1	
	Самостоятельная работа	5	
	Подготовка докладов, фотоотчетов, презентаций по теме «Блюда из овощей» Выполнение практических работ по теме «Приготовление блюд из овощей». ЭОР ФЦИОР		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих	Содержание	24	ОК01-ОК11 ПК2.1,ПК2.2,ПК2.5 ПК2.9,ПК2.11
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки	18	

<p>блюды и гарниры из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий</p>	<p>хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> <p>Технология приготовления блюд из риса в соответствии с методами приготовления и типом риса: риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного; плова овощного; плова сладкого с сухофруктами</p> <p>Правила варки бобовых и кукурузы. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>* Технология приготовления блюд национальных кухонь из круп, бобовых, макаронных изделий: паста, ризотто, фалафель, полента, блюда латиноамериканской кухни из бобовых, блюда из булгура, кускуса, кинуа. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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.</p> <p>Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p> <p>Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>*** Инновационные методы приготовления и оформления блюд. Технология приготовления блюд с использованием специализированного оборудования для приготовления и варки паст.</p> <p>*** Принципы и приемы презентации готовых блюд и кулинарных изделий</p>		
---	--	--	--

	<p>потребителям, в том числе с элементами шоу ***Правила составления портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
	<p>Практическое занятие/Лабораторная работа № 7. Разработка ассортимента блюд из овощей в и технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа Подготовка докладов, фотоотчетов, презентаций по теме «Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий» Выполнение практических работ по теме «Правила варки каш». ЭОР ФЦИОР Выполнение практических работ по теме «Блюда из каш». ЭОР ФЦИОР Выполнение практических работ по теме «Блюда из бобовых». ЭОР ФЦИОР Выполнение практических работ по теме «Блюда из макаронных изделий». ЭОР ФЦИОР</p>	4	
<p>Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p>Содержание</p>	18	<p>ОК01-ОК11 ПК2.1,ПК2.2,ПК2.6, ПК2.11</p>
	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Технология приготовления 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. Технология приготовления горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Технология приготовления горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	12	

	<p>*** Технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра инновационными способами: блюда из творога, яиц и сыра, жареные во фритюре, использование инновационного оборудования при приготовлении блюд (гриль саламандра).</p> <p>* Технология приготовления региональных блюд и блюд национальных кухонь из яиц, творога, сыра: пасха, яйца «Бенедект», фриттата, испанская тортилья, фондю из сыра, сырны крокеты, творожные батончики и т.д.</p> <p>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</p>		
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 8. Разработка ассортимента блюд из овощей в и технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению блюд из яиц, творога, сыра	6	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка докладов, фотоотчетов, презентаций по теме «Блюда из яиц, творога, сыра»</p> <p>Выполнение практических работ по теме «Блюда из яиц». ЭОР ФЦИОР</p> <p>Выполнение практических работ по теме «Блюда из творога». ЭОР ФЦИОР</p>	3	
<p>Тема 2.7</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки и мучных кулинарных изделий</p>	Содержание	40	<p>ОК01-ОК11</p> <p>ПК2.1,ПК2.6,</p> <p>ПК2.9,ПК2.11</p>
	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки, мучных гарниров и мучных кулинарных изделий</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки, мучных гарниров и мучных кулинарных изделий для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.</p> <p>Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>Приготовление мучных кулинарных изделий: пирожки, пироги, расстегаи, кулебяки, пончики</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста: пресного, пресного слоеного,</p>	33	

	<p>заварного. Приготовление мучных гарниров: лапши домашней, клецок, тарталеток, волованов, профитролей. *Приготовление национальных блюд из муки: галушки, манты, хинкали, чебуреки, беляши, пицца, ньоки, хачапури, курник, баница, панкейки и т.д. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. 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. ***Принципы и приемы презентации готовых блюд и кулинарных изделий потребителям, в том числе с элементами шоу. ***Правила составления портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления блюд из теста разнообразного ассортимента.	1	
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 10. Разработка ассортимента блюд из теста в технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению блюд из муки и мучных кулинарных изделий	6	
	Самостоятельная работа Подготовка докладов, фотоотчетов, презентаций по теме «Блюда из муки и мучные кулинарные изделия» Выполнение практических работ по теме «Замес теста». ЭОР ФЦИОР Выполнение практических работ по теме «Мучные блюда и изделия из теста». ЭОР ФЦИОР	5	
Тема 2.8	Содержание	56	ОК01-ОК11
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		ПК2.1,ПК2.2,ПК2.4 ПК2.7,ПК2.9,ПК2.11

	<p>для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным</p>		
	<p>способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>*** Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с помощью инновационных технологий: томление, сотирование, жарка в воке, запекание в пергаменте с гарниром, приготовление вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции.</p> <p>* Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья национальных кухонь: рыбная запеканка по-гречески, паэлья, караси в сметане, стейки из лососевых.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>***Принципы и приемы презентации готовых блюд и кулинарных изделий потребителям, в том числе с элементами шоу</p> <p>***Правила составления портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	49	
	<p>Практическое занятие № 11. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	1	
	<p>Практическое занятие/Лабораторная работа № 12. Разработка ассортимента горячих блюд из рыбы и технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа</p>	5	

	<p>Подготовка докладов, фотоотчетов, презентаций по теме «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»</p> <p>Выполнение практических работ по теме «Приготовление блюд из рыбы». ЭОР ФЦИОР</p>		
<p>Тема 2.9 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>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.</p> <p>***Методы приготовления блюд из мяса и мясных продуктов с помощью инновационных технологий: томление, сотирование, жарка в воке, запекание в пергаменте с гарниром, приготовление вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции.</p> <p>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.</p> <p>* Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов национальных кухонь: стейки, оссобуко, кассуле, свиные ребрышки, венский шницель, бешбармак, чанахи, пловы, колдуны, ирландское рагу и т.д..</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>***Принципы и приемы презентации готовых блюд и кулинарных изделий</p>	<p>56</p> <p>49</p>	<p>ОК01-ОК11</p> <p>ПК2.1,ПК2.2,ПК2.4, ПК2.8,ПК2.9,ПК2.11</p>

	<p>потребителям, в том числе с элементами шоу</p> <p>***Правила составления портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
	<p>Практическое занятие № 13.</p> <p>Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов</p>	1	
	<p>Практическое занятие/Лабораторная работа № 14.</p> <p>Разработка ассортимента блюд из мяса, мясных продуктов и технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента</p>	6	
<p>Тема 2.10.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p>	26	<p>ОК01-ОК11</p> <p>ПК2.1,ПК2.2,ПК2.4, ПК2.8,ПК2.9,ПК2.11</p>
	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>***Методы приготовления блюд из мяса и мясных продуктов с помощью инновационных технологий: томление, сотирование, жарка в воке, запекание в пергаменте, рукаве с гарниром, приготовление вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции.</p> <p>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.</p> <p>* Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь: чахохбили, курица в соусе карри, курица в кисло-сладком соусе, конфи из утки, фрикасе, куриные крылышки в остром соусе.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика:</p>	20	

	<p>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.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>***Принципы и приемы презентации готовых блюд и кулинарных изделий потребителям, в том числе с элементами шоу</p> <p>***Правила составления портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
	<p>Практическое занятие/Лабораторная работа № 15. Разработка ассортимента блюд из мяса, мясных продуктов и технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению блюд из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	6	
<p>Тема 2.11. **Приготовление и подготовка к реализации блюд здорового, лечебного и диетического питания</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд здорового, лечебного, детского и диетического питания</p> <p>Правила выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд в меню организаций питания различного типа с учетом соблюдения общих диетологических принципов;</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд 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)</p> <p>Приготовление блюд: 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 для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд здорового питания, лечебных и диетических блюд: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p>	<p>26</p> <p>20</p>	<p>ОК01-ОК11</p> <p>ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3, ПК2.7,ПК2.8,ПК2.9, ПК2.11</p>

	<p>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.</p> <p>Хранение готовых блюд здорового, лечебного и диетического питания. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>Принципы и приемы презентации готовых блюд и кулинарных изделий потребителям, в том числе с элементами шоу</p> <p>Правила составления портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
	<p>Практическое занятие/Лабораторная работа № 16. Разработка ассортимента блюд из мяса, мясных продуктов и технологической документации для выполнения практических работ по приготовлению блюд здорового, лечебного и диетического питания</p>	6	
Дифференцированный зачет		2	
<p>Учебная практика по ПМ.02</p> <p>Виды работ:</p> <p>Освоение приемов оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Освоение приемов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Освоение приемов выбора, подготовки пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Освоение приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>**Освоение приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, блюд здорового и лечебного питания с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>*Освоение приемов приготовления, оформления соусов, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,</p>		318	

<p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>***Освоение приемов приготовления, оформления соусов, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе с использованием инновационных технологий: томление, жарка вок, индукционный нагрев, паровая конвекция вакуумированных полуфабрикатов.</p> <p>Освоение приемов выбора с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Освоение приемов оценки качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Освоение приемов хранения с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Освоение приемов 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.</p> <p>Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Освоение приемов хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Освоение приемов разогрева охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Освоение приемов выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Освоение приемов выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Освоение приемов проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Освоение приемов мытья вручную и в посудомоечной машине, чистки и раскладывания на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <p>Выполнение работ по организации рабочих мест, своевременной текущей уборки в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Выполнение работ по подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>324</p>	

<p>производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение работ по проверке наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Выполнение работ по приему по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение работ по 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.</p> <p>*Выполнение работ по приготовлению, оформлению соусов, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>*** Выполнение работ по приготовлению, оформлению соусов, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе с использованием инновационных технологий: томление, жарка вок, индукционный нагрев, паровая конвекция вакуумированных полуфабрикатов.</p> <p>** Выполнение работ по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана с учетом ожидания посетителей, в том числе здоровой, лечебной и диетической пищи.</p> <p>Выполнение работ по подготовке к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировке и творческому оформлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Выполнение работ по упаковке готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Выполнение работ по организации хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Выполнение работ по подготовке готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Выполнение работ по разогреву охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выполнение работ по консультированию потребителей, оказанию им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии, поддержанию визуального контакта с потребителем при отпуске с</p>		
---	--	--

раздачи, на вынос		
Всего	1066	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля предполагается наличие учебных кабинетов **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения книг, журналов, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями), комплект учебно-методических материалов преподавателя.

Лаборатория:

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

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Машина для вакуумной упаковки;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

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

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы 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. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
5. Н.И. Дубровская Е.В. Чубасова: Приготовление супов и соусов: учебное пособие/ Н.И. Дубровская - Москва: Академия.2023. – 176с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3 Дополнительные источники

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

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

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с

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

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 240 с.

6. 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.

нормативная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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 диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	

<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, 	
---	---	--

	<p>инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – 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	
--	--	--