

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»



Л.А. Виноградова

«31» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЯ

**ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

Форма обучения очная

### СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И.Александрова

(И.О. Фамилия)

(подпись)

М.П.

г.о. Электросталь, 2020 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ <sup>21</sup>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

**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.

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 иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **1.3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Специалист поварского и кондитерского дела должен иметь:

#### **знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

#### **умения:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

#### **приобрести практический опыт в:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

#### **1.4. Количество часов на освоении рабочей программы профессионального модуля в соответствии с учебным планом:**

Всего -502 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 491 час, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 221 час;
- теоретических занятий –122 часов;
- лабораторных и практических занятий – 82 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;
- курсовая (проект) – 16 часов;
- консультации –1 час;
- учебной практики - 162 часа.
- производственной практики – 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды професси ональных компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (вкл. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение межквалификационного курса (курсов)							Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельн ая работа обучающегося			Учебная нагрузка в т.ч. практик и курсов в т.ч. проект работы (проект), часов	Производ ственная (по профилю специаль ности), часов (если предусмо трена распреде лочения практика )
			Всего часов	в т.ч. лаборат орные работы и практич еские занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	консультан ни	Всего, часов	в т.ч., курсов ая работа (проек т), часов	10		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1.1 -	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	72	61	10	8	-	3	-	-	-	
ПК 1.1 -	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	160	152	72	8	1	8	-	-	-	
ПК 1.1 -	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентирированная) практика)	270							162	108	
ПК 1.1 -	Демонстрационный экзамен										
	Всего:	502	221	82	16	1	11	0	162	108	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём м часов	Уровень освоения	ОК, ПК
<p><i>ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></p> <p><i>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i></p>				
<p><i>Тема 1.1.</i> Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Правила расчёта выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Сырьё: совместимость, взаимозаменяемость, рациональное использование.</li> <li>2. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> <li>3. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения холодной продукции.</li> <li>4. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения холодной продукции. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции</li> </ol>	<p>72</p> <p>12:</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>4</p> <p>2-3</p>	<p>5</p> <p>ПК 2.1 – 2.6</p> <p>ОК 1-11</p>
<p><i>Тема 1.2.</i> Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранения, подготовке к реализации супов сложного ассортимента.</p>	<p><i>Содержание</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.</li> </ol> <p><i>Тематика практических занятий</i></p>	<p>16:</p> <p>2</p>	<p>2-3</p>	<p>ПК 2.1 – 2.6</p> <p>ОК 1-11</p>

<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практическое занятие 1.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочего места, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента.</p>	9:		
	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Методы сохранения полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с разделки/приправка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.</p>	9:	2-3	ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11
<p><b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в веке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др.</p> <p>2. Требования к безопасности, риски в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</p>	14:	2-3	ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блинд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно заданию.</p>	10:		ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11
<p><b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы HACCP, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.</p>		6		
<p><b>Курсовая работа (проект)</b></p>		8		
<p><b>(самостоятельная) учебная работа</b></p>		3		
<p>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы и нормативных документов.</p> <p>3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления соусов сложного ассортимента.</p> <p>4. Составление таблиц по подбору горячих соусов к блюдам: из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Разработка слайдов компьютерной презентации для портфолио по результатам выполнения лабораторно-практических занятий и мастер-классов.</p>				
<p><b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.</p>				



<b>МДК 02.02</b> Организация и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				<b>160</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.	<b>Процесс</b>	<b>2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>152</b>		
			1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.	<b>4:</b>		
			2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента.	<b>1</b>		
			3. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, клельной мясной, клельной рыбной, клельной массы из ракообразных, клельной массы из дичи, клельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.	<b>1</b>	2-3	ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11
			4. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуски на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и срок хранения с учетом требований безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<b>1</b>		
			<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
			<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами.			
<b>Тема 2.2.</b> Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендových, региональных супов сложного ассортимента.			<b>Содержание</b>	<b>2:</b>		
			1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента.	<b>1</b>	2-3	ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11
			2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>1</b>		
			<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
			<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендových супов сложного ассортимента.			
<b>Раздел модуля 3.</b> Ведение процесса приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации сложного ассортимента.				<b>24</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы	<b>Процесс</b>	<b>3.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16:</b>		
			1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность супов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила	<b>2</b>	2-3	ПК 2.1 –

реализации горячих соусов сложного ассортимента.	горячих соусов сложного	2.	соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов.	2		2.6 ОК1-11
		3.	Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, укусов, вкусовых приправ, сливок.	2		
		4.	Правила охлаждения замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		
		5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления.	2		
		6.	Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус бешамель и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.	2		
		7.	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: 2 творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2		
		8.	Методы и сервировки подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюда горячими соусами. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		8		
		<b>Практическое задание 4.</b> Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.		4		
		<b>Практическое задание 5.</b> Адаптация рецептур горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использовании сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		4		
		<b>Раздел модуля 4. Раздел модуля 4.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюде и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента		26		
Тема 4.1. Процесс приготовления, подготовка к	Содержание	1.	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюде из овощей и грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных	6:	2-3	ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11

<p>Реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p>		<p>ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качества.</p>		
2.	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: пропускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы.</p>	1		
3.	<p>Жарка в жидком тесте, запекания, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивания сливками, паровой конвекции, техника молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	1		
4.	<p>Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огульцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спажки паровой, муссов паровых и запеченных из овощей: кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шпитеке жареных др.</p>	1		
5.	<p>Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента.</p>	1		
6.	<p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование эстетичная упаковка подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p>	1		
<p><b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного приготовления.</p>		<p><b>Содержание</b></p>		
1.	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменимости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p>	8	2-3	ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11
2.	<p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска способы подачи в зависимости от типа организации питания.</p>	2		
3.	<p>Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свеженприготовленных и подсушенных макаронных изделий.</p>	2		

4. Классификация блинд сложного ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блинд.	2		
5. Методы приготовления блинд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, улон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1		
<i>Тематика практических, лабораторных занятий</i>			
<i>Практическое задание 12</i> Адаптация рецептур холодных блинд из круп, бобовых, пророщенного зерна макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12		
<i>Лабораторное задание</i> Приготовление, оформление и отпуск блинд и гарниров из овощей, грибов, грибов, круп бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента.	4		
<i>Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блинд из яиц, творога и сыра муки сложного ассортимента.</i>			
<i>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блинд из яиц, творога, сыра муки сложного ассортимента.</i>			
<i>Содержание</i>			
1. Ассортимент блинд из яиц, творога сложного приготовления. Ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блинд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления блинд из яиц, творога сложного ассортимента.	9:	2-3	ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование эстетичная упаковка подготовка блинд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1		
3. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блинд. Выбор методов приготовления горячих блинд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренки в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	2		
4. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи.	1		
5. Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления			

	<p>мучных блинд. Ассортимент блинд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блинд и изделий.</p>	1		
6.	<p>Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блиннов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, слоенных, блиннов на пшеничной каше, гурьевских блиннов; пирога блинчатого, блинницы, курника из слоеного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами.</p>	2		
7.	<p>Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p>	2		
8.	<p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блинд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	1		
	<p><b>Тематика практических лабораторных занятий</b></p>	12		
	<p><b>Практическое задание 13</b> Адаптация рецептур блинд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	8		
	<p><b>Лабораторное задание 8</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>	4		
<p><b>Раздел модуль 6.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блинд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>		28		
<p><b>Тема 6.1.</b> Процесс приготовления блинд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	6:		ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11
1.	<p>Ассортимент, значение в питании блинд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блинд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.</p>	1	2-3	
2.	<p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p>	3		
3.	<p>Правила оформления и отпуска блинд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи температура подачи горячих блинд.</p>	1		
4.	<p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	1		
	<p><b>Тематика практических лабораторных занятий</b></p>	8		

<p><b>Тема 6.2. Процесс</b> приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p><b>Практическое задание: 14</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН.</p>		
<p><b>Тема 6.2. Процесс</b> приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд.</p> <p>2. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	<p>2:</p> <p>1</p> <p>2-3</p>	<p>ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11</p>
<p><b>Тема 7.1. Процесс</b> приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса продуктов сложного ассортимента.</p>	<p><b>Практическое задание 15.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН.</p> <p><b>Практическое задание 16.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, использовании сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>	
<p><b>Раздел модуль 7.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом.</p> <p>2. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>3. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ</p>	<p>28</p> <p>12:</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 2.1 – 2.6 ОК 1-11</p>

<p>4. Современныe методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	<p>5. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.</p>	<p>2</p>	
<p>6. Выбор посуды для отпуса, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуса на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	<p>1</p>		
<p>Тема 7.2. Процесс и приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Содержание</p>	<p>6:</p>	
<p>1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p>	<p>1</p>		
<p>2. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	<p>4</p>		
<p>3. Правила оформления и отпуса горячих блюд из домашней птицы, дичи кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых</p>	<p>1</p>		

	Блюд. Упаковка подготовка для отпуса на вынос, транспортирования.		
<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>			
	<b>Лабораторная работа 9</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	10:	
	<b>Лабораторная работа 10</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	4	
		6	
<b>КОНСУЛЬТАЦИИ</b>			
<b>КУРСОВАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)</b>			
<b>самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b>			
	1. Систематическая проработка концептов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	8	
	2. Систематическая проработка концептов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	3. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (по вопросам, составленным преподавателем).	8	
	4. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	5. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
	6. Составление схем (алгоритмов) приготовления и рецептов блюд из домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.		
	7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса.		
	8. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из морепродуктов.		
	9. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		
	10. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	Освоение учебного материала темы с помощью СОР.		
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	13. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		



*Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:*

162

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), этикетная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождение учебной практики в условиях организации питания).

19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

**Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 02 Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе.
4. Выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
6. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирование(комплектование), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закуска для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закуска на вынос и для транспортирования.
7. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закуска на раздате с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организации хранения.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздате и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закуска в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздате, на вынос

**Консультации**

Промежуточная аттестация в форме экзамена

108

1

ВСЕГО:

502

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойства и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1; мастерских 1; лабораторий 1

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария»;
- стеллажи с муляжами блюд;
- стенды с фотографиями новых технологий в оформлении блюд и сервировкой столов.

##### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

##### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники (печатные издания):**

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
2. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
3. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
6. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
8. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
9. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)
10. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2018 – (304 стр.)

###### **Электронные ресурсы:**

1. Самородова И.П.ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
2. Соколова Е. И..ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
3. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
4. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело). «Хлебопечение») (локальная), 2019

###### **Интернет-ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>  
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>  
<http://economy.gov.ru>  
<http://www.consultant.ru>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### *3.3. Организация образовательного процесса*

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

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

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

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому

профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачетом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

### ***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

#### *3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса*

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.2.1-ПК.2.8	-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Экспертная оценка защиты практической работы</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии

		(специальности).
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.