

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Адыгея
«Майкопский индустриальный техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РА МИТ
Глюняев М.А
_____ 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

**МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и пре-
зентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**

**МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презен-
тации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по И и ПР

 Б.М.Кулов

_____ 2021г.

РАССМОТРЕНО

на заседании МК индустриального
профиля

Протокол № от « » _____ 2021г

Председатель  Тлевцежева Н.Г.

Майкоп
2021г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12. 2016 г. № 44898),

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Майкопский индустриальный техникум

Разработчик:

Сиюхова М.А.- преподаватель спецдисциплин ГБПОУ МИТ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Иметь практический опыт в: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

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

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 456 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 414 часов, включая:

всего занятий-456 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 112 часов;

лабораторно-практических-344 часов;

самостоятельной работы студента – 138 часов;

учебной практики-72 часа;

производственной практики- 108 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознание поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	Аудиторные часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7 8	9	10
ПК 2.1 – 2.8	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	207	138	56	82	69		
ПК 2.1 – 2.8	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	207	138	56	82	69		
	Учебная практика						72	
	Производственная практика, часов							108
	Всего:	414	138	112	164	138	72	108

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование Разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		138		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.	Содержание	10	2-3	
	1-1 1-2	Требования к организации рабочего места повара в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа. Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов		2
	1-3 1-4	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика, последовательность этапов		2
	1-5 1-6	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов до готовности для горячих блюд.		2
	1-7 1-8	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.		2
	1-9 1-10	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов Характеристика основных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов		2
	Практические занятия			20

	1-11 1-12	Организация рабочего места повара по в горячем цехе.	2	2-3
	1-13 1-14	Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы	2	
	1-15 1-16	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд их овощей	2	2-3
	1-17 1-18	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд их рыбы	2	
	1-19 1-20	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд их мяса	2	
	1-21 1-22	Составить технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей.	2	
	1-23 1-24	Составить технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
	1-25 1-26	Составить технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	1-27 1-28	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров.	2	
	1-29 1-30	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание		14	2
	1-31 1-32	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	1-33 1-34	Организация процесса тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	2	
	1-35 1-36	Процессы, происходящие при варке жарении . Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	2	

	1-37 1-38	Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	1-39 1-40	Организация рабочего места повара по реализации горячих кулинарных изделий и закусок.	2	
	1-41 1-42	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними в горячем цехе. Требования к качеству, условия и сроки хранения, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	1-43 1-44	Правила и сроки хранения горячих блюд и закусок.. требования к качеству.	2	
	Практические занятия		4	
	1-45 1-46	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	1-47 1-48	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	

Тема 1.3. Организация оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов,отваров, супов.	Содержание		4	2-3
	1-49 1-50	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2	
	1-51 1-52	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Практические занятия		8	
	1-53 1-54	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, подготовке к реализации супов.	2	
	1-55 1-56	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	1-57 1-58	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, подготовке к реализации супов.	2	
	1-59 1-60	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, подготовке к реализации супов.	2	

	1-61 1-62	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, подготовке к реализации супов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению горячих соусов и блюд	Содержание		2	2
	1-63 1-64	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и использование технологического инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования	2	
	Практические занятия		12	
	1-65 1-66	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов, подготовке к реализации	2	
	1-67 1-68	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд из рыбы, подготовке к реализации .	2	
	1-69 1-70	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд из мяса, подготовке к реализации ..	2	
	1-71 1-72	Организация рабочего места повара по приготовлению соусов	2	
	1-73 1-74	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования	2	
	1-75 1-76	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов	2	
	Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд из мяса, кулинарных изделий, закусок.	Содержание		
1-77 1-78		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	2-3
1-79 1-80		Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
1-81 1-82		Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	

	1-83 1-84	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Практические занятия		6	
	1-85 1-86	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	3
	1-87 1-88	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	
	1-89 1-90	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа, электрофритюрницы.	2	
Тема 1.6. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	Содержание		6	2-3
	1-91 1-92	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	
	1-93 1-94	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	2	
	1-95 1-96	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	Практические занятия		30	
	1-97 1-98	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, и тушёном виде.	2	
	1-99 1-100	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в жареном, запеченном виде.	2	3
	1-101 1-102	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 тушёном виде.	2	

1-103 1-104	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа, электрофритюрницы.	2	
1-105 1-106	Составление технологических схем приготовления блюд из рубленной котлетной массы	2	
1-107 1-108	Составление технологических схем приготовления блюд из субпродуктов	2	
1-109 1-110	Составление технологических схем приготовления блюд из припущенной домашней птицы	2	
1-111 1-112	Составление технологических схем приготовления блюд из тушенной домашней птицы	2	
1-113 1-114	Составить таблицу санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест поприготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
1-115 1-116	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса отварного	2	
1-117 1-118	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса припущенного	2	
1-119 1-120	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса на пару	2	
1-121 1-122	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса жаренного	2	
1-123 1-124	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса тушенного	2	
1-125 1-126	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса запеченного	2	
Содержание		10	
1-127 1-128	Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для различных типов питания, в том числе диетического: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных).	2	

1-129 1-130	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, кролика: отварных (основным способом, на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных). Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
1-131 1-132	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
1-133 1-134	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос, транспортировка	2	
1-135 1-136	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов,: отварных (основным способом, на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных). Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
1-137 1-138	Диф.зачет	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:		69	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документ.</p> <p>4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</p>			3
МДК. 02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		138	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к	Содержание		
	1-1 Значение, классификация и пищевая ценность бульонов, отваров и простых супов	2	

реализации бульонов, отваров.	1-2	Роль бульонов, отваров и простых супов в питании. Пищевая ценность и калорийность		
	1-3 1-4	Технологический процесс приготовления бульонов и отваров. Правила, режим варки. Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживание и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.	2	
	1-5 1-6	Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2	
	1-7 1-8	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.	2	
	Практические занятия			
	1-9 1-10	Составление технологических схем приготовления костного и мясо - костного бульона	2	
	1-11 1-12	Составление технологических схем приготовления отваров	2	
	1-13 1-14	Составление технологических схем приготовления мясного бульона.	2	2
	1-15 1-16	Составление технологических схем приготовления рыбного бульона.	2	
	1-17 1-18	Решение задач согласно заданному заданию	2	
	1-19 1-20	Решение задач согласно заданному заданию	2	
Тема 2.2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Содержание			
	1-21 1-22	Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	2-3
	1-23 1-24	Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты,	2	

		пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощей, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.		
	1-25 1-26	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения	2	
Тема 2.3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	1-27 1-28	Технологический процесс приготовления борщей и щей: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	1-29 1-30	Технологический процесс приготовления солянки рассольника : ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	1-31 1-32	Технологический процесс приготовления супов картофельных: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	1-33 1-34	Технологический процесс приготовления молочных и сладких супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании	2	
	1-35 1-36	Технологический процесс приготовления суп – пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия			
	1-37 1-38	Составление технологических схем приготовления борщей	2	
	1-39 1-40	Составление технологических схем приготовления щей	2	

	1-41 1-42	Составление технологических схем приготовления рассольников	2	
	1-43 1-44	Составление технологических схем приготовления солянки	2	
	1-45 1-46	Составление технологических схем приготовления молочных супов	2	
	1-47 1-48	Составление технологических схем приготовления суп-пюре	2	
	1-49 1-50	Составление технологических схем приготовления сладких супов	2	
	Содержание			
	1-51 1-52	Технологический процесс приготовления диетических и вегетарианских супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	1-53 1-54	Технологический процесс приготовления холодных супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения Упаковка, подготовка супов и отваров для отпуска на вынос		
	Практические занятия			
	1-55 1-56	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
	1-57 1-58	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
	1-59 1-60	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	2
	1-61 1-62	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
Тема 2.4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	1-63 1-64	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	2	
	1-65 1-66	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных грибов	2	
	1-67 1-68	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	2	
	1-69 1-70	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных грибов	2	

	1-71 1-72	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров жаренных овощей	2	
	1-73 1-74	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров жаренных грибов	2	
	1-75 1-76	Расчет массы отходов при обработке овощей (Решение задач)	2	
	1-77 1-78	Расчет массы отходов при обработке грибов (Решение задач)	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание			
	1-79 1-80	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки с соусами. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично–масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	2	2-3
	1-81 1-82	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого и красного основного и его производного. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производного	2	
	1-83 1-84	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления	2	
	Практические занятия			
	1-85 1-86	Составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий (решение задач)	2	
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	1-87 1-88	Составление технологических схем приготовления блюд из круп (решение задач)	2	
	1-89 1-90	Составление технологических схем приготовления блюд из бобовых (решение задач)	2	
	1-91 1-92	Составление технологических схем приготовления блюд из яиц Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из яиц	2	
	1-93 1-94	Составление технологических схем приготовления блюд из яиц Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из яиц	2	

	1-95 1-96	Составление технологических схем приготовления блюд из творога,	2	
	1-97 1-98	Составление технологических схем приготовления блюд из круп (решение задач)	2	
	1-99 1-100	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из творога	2	
	1-101 1-102	Составление технологических схем приготовления блюд из сыра	2	2-3
		Содержание		
	1-103 1-104	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов концентратов промышленного производства Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки с соусами	2	
	1-105 1-106	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	2	
	1-107 1-108	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения сладких, вегетарианских, диетических соусов	2	
	1-109 1-110	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра	2	
		Практические занятия		
	1-111 1-112	Составление технологических схем приготовления красного основного и его производных	2	3
	1-113 1-114	Составление технологических схем приготовления соуса белого основного и его производного	2	
	1-115 1-116	Составление технологических схем приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производного	2	
	1-117 1-118	Составление технологических схем приготовления соусов яично–масляных, соусов на сливках	2	
	1-119 1-120	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления соусов согласно заданию	2	

	1-121 1-122	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
Тема 2.7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и мяса домашней птицы и дичи	Содержание			
	1-123 1-124	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	1-125 1-126	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании овощей и грибов	2	
	1-127 1-128	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из гарниров из овощей и грибов	2	
	1-129 1-130	Подбор для приготовления блюд из овощей и грибов, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2	
	1-131 1-132	Выбор методов приготовления различных видов овощей для различных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Варка основным способом, в молоке и на пару, припускание	2	
	1-133 1-134	Методы приготовления овощей, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности.	2	
	1-135 1-136	Методы приготовления овощей, тушение, запекание	2	
	1-137 1-138	Диф.зачет	2	
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</i>			69
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		
Учебная практика ПМ. 02	72	
Виды работ:		
Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе.		
Инструктаж по ОТ и ТБ в горячем цехе.		
Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Отработка приемов эксплуатации теплового оборудования		
Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд.		
Отработка приемов приготовления механической кулинарной обработки сырья.		
Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест.		
Отработка приемов приготовления бульоны и отвары.		
Отработка приемов приготовления заправочных, молочных, прозрачных, пюре образных, сладких супов.		
Отработка приемов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		
Отработка приемов приготовления основных и производных соусов.		
Отработка приемов приготовления отварных, тушеных, запечённых, жареных блюд из овощей и грибов.		
Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и а также соленой рыбы, нерыбного водног.о сырья		
Отработка приемовприготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм		
Отработка приемов приготовления блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запечённой рыбы.		
Отработка приемов приготовления блюд из фаршированной рыб		
Отработка приемов приготовления блюд из рыбной котлетной массы		
Отработка приемов приготовления блюд из котлетной массы.		
Отработка приемов приготовления блюд из натурально рубленого мяса		
Отработка приемов приготовления блюд из субпродуктов		
Отработка приемов приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы		
Отработка приготовления блюд из жареной домашней птицы		
Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из птицы		

3

Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.		
Производственная практика ПМ. 02 <i>Виды работ:</i>	108	
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе. Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: костного, мясо-костного. Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: из птицы, из рыбы. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и		
дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Отработка практических навыков для приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов мясных красных. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов белых на мясном бульоне. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов на рыбном бульоне. Оценка качества		3

готовых блюд.

Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов грибных молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.

Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.

Отработка практических навыков для приготовления и презентации супов заправочные (борщи). Оценка качества готовых блюд.

Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (щи). Оценка качества готовых блюд.

Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (рассольники). Оценка качества готовых блюд.

Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (солянки). Оценка качества готовых блюд.

Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (рассольники). Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (картофельные с овощами). Оценка качества готовых блюд.

--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Шкаф ШПЭСМ-3

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол», Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

тестомесильная машина МТМ-1

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный, микроволновая печь, плита электрическая

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л,

0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь, сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2015 – 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2015. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2014 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2015 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентов профессионального цикла.