**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2022

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, рег.№ 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа предназначена для освоения вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |

в пределах основания ООП СПО ПКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Цели и задачи модуля**

В результате освоения модуля обучающийся должен приобрести

|  |  |
| --- | --- |
| практический опыт | - в подготовке к работе основного производства организации питания, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания, уборки рабочего места, выборе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов по заданию повара;  - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Умения | - 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, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 671 ч.

Из них на освоение МДК – 275 ч.

на практики учебную 144 ч. и производственную – 252 ч.

# **2.результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| 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 |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| Коды личностных  результатов | |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 15 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 20 | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |
| ЛР 21 | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ02.**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профес-сиональ-ных общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем**  **образовательной программы, час.** | **Объем образовательной программы, час** | | | | **Самостоятельная работа** |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.** | | | |
| **Обучение по МДК, час.** | | **Практики** | |
| **всего,**  **часов** | **лабораторные работы и практические занятия, часов** | **Учебная** | **Производственная** |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16 | **Раздел модуля 1.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 62 | 30 | 20 |  |  | 12 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.14  ЛР.20  ЛР.21 | **Раздел модуля 2.**  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 213 | 80 | 90 |  |  | 43 |
| ПК 2.1-2.8 ЛР.13, ЛР.14, ЛР.15  ЛР.20  ЛР 21 | Учебная и производственная практика | 396 |  |  | 144 | 252 | - |
|  | **Всего:** | **671** | **110** | **110** | **144** | **252** | **55** |

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

ПМ02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | № занятия | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Методическая характеристика урока | | | Объем  часов |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 |  |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | |  | | | **62** |  |
| **МДК. 02.01**. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | | | | | |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 4 |  |
| 1 | 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, приготовления кулинарных изделий. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16 |
| 2 | 2. Технологический цикл приготовления закусок. Характеристика, последовательность этапов. | Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 3 | 3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. | Усвоение новых знаний. | | | 1 |
| 4 | 4. Контроль и требование к организации хранения и расхода продуктов используемых при производстве полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 8 |  |
| 5 | 1. Производить работы по подготовки рабочего места и технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов по приготовлению бульонов, отваров, супов. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1  1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16 |
| 6 | 2. Проверка, виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними по заданию повара. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 7 | 3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 8 | 4. Виды, назначение инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Усвоение новых знаний..с элементами сам. работы. | | | 1  1 |
| 9 | 5. Виды, назначение инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Усвоение новых знаний. | | |  |
| 10 | 6.Организация хранения, отпуска супов с раздачи-прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16 |
| 11 | 7.Организация хранения, отпуска супов с раздачи-прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 12 | 8. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и охраны труда к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | Урок обобщения знаний | | |  |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | | 8 |  |
|  | 13-16 | 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 4 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| 17-20 | 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 4 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| **Тема 1.3.**  Организация и  техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 8 |  |
| 21 | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| 22 | 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы | | | 1 |
| 23 | 3.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы | | | 1 |
| 24 | 4.Виды, назначение инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| 25 | 5.Виды, назначение инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы | | | 1  1 |
| 26 | 6. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи, прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы. | | |  |
| 27 | 7.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов | Усвоение новых знаний. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| 28 | 8.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, процессу хранения и подготовки к реализации | Урок обобщения знаний | | | 1 |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | | 6 |  |
| 29-31 | 1.Организация рабочего места повара по приготовлению соусов | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 3 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| 32-34 | 2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 3 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 10 |  |
| 35 | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| 36 | 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий | Усвоение новых знаний. | | | 1 |
| 37 | 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в отварном (основным способом и на пару). | Урок обобщения знаний | | | 1 |
| 38 | 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в припущенном виде. | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы | | | 1 |
| 39 | 5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в жареном виде. | Усвоение новых знаний с элементами сам. работы | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| 40 | 6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в тушеном виде. | Закрепление и совершенствование знаний | | | 1 |
| 41 | 7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в запеченном виде. | Закрепление и совершенствование знаний | | | 1 |
| 42 | 8.Виды, назначение технологического оборудования, инструментов, производственного инвентаря, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Закрепление и совершенствование знаний | | | 1 |
| 43 | 9.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. | Закрепление и совершенствование знаний | | | 1 |  |
| 44 | 10.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | Закрепление и совершенствование знаний | | | 1 |  |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | | 6 |  |
| 45-47 | 1.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 3  3 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
| 48-50 | 2.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. | Закрепление и совершенствование знаний | | |  | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15 |
|  | | **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1** |  | | | 12 |  |
|  | 51 -62 | 1. Составление схемы расстановки оборудования при приготовлении горячих блюд | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | 2 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой, заполнении таблицы по подбору инвентаря в горячем цехе | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | 2 |
| 3. Подбор оборудования для приготовления горячих блюд ( по перечню) | 2 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | 4 |
| 5. Решение задач по ситуациям на производстве | Применение знаний | | | 2 |  |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | | | | | 213 |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к  реализации бульонов, отваров. |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 3 |  |
| 1 | 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Технология приготовления, оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | | 1 | ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.14  ЛР.20  ЛР.21 |
| 2 | 2. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 3 | 3. 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 с учетом требования безопасности. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |  |
| Тема 2.2.  Приготовление,  подготовка к реализации  заправочных супов  разнообразного  ассортимента. |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 7 |  |
| 4 | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила пользования сборниками рецептур. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.14  ЛР.20  ЛР.21 |
| 5 | 2. Подготовка по заданию повара, правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, зерновых, молочных, плодов, муки, яиц, жиров, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1  1 |
| 6 | 3. Характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 7 | 4. Правила и режимы варки, соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья, при приготовлении блюд, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение). | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, | | | 1 | ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.14  ЛР.20  ЛР.21 |
| 8 | 5.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка круп, макаронных изделий, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, | | | 1  1 |
| 9 | 6.Особенности приготовления, комбинирования различных способов приготовления и сочетание продуктов, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила творческого оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления по заданию повара. Принципы и приёмы презентации блюд потребителям. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 10 | 7. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Требование к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов используемых в приготовлении супов. | Усвоение новых знаний.. Устный опрос, | | |  | ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.14  ЛР.20  ЛР.21 |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | | 6 |  |
| 11-16 | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | Выполнение практического задания. | | | 6 | ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.14  ЛР.20  ЛР.21 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента. |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 2 |  |
| 17 | 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, правила пользования сборниками рецептур.нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования (комплектация), варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1  1 | ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.14  ЛР.20  ЛР.21 |
| 18 | 2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос по заданию повара. | Усвоение новых знаний.. Устный опрос, | | |  |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | | 6 |  |
| 19-24 | Лабораторная работа. Приготовление, **(**процеживание, протирание, измельчение) оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента по заданию повара**.** | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 6 | ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.14  ЛР.20  ЛР.21 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента. |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 2 |  |
| 25 | 1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, правила пользования сборниками рецептур, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. | Усвоение новых знаний.. Устный опрос, | | | 1  1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 26 | 2. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, | | |  |
| **Тема 2.5.**  Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов. |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 3 |  |
| 27 | 1.Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, безопасности используемых в приготовлении. | Усвоение новых знаний.. Устный опрос, | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 28 | 2. Правила оформления и отпуска по заданию повара: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 29 | 3.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | Обобщения знаний, умений | | | 1 |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | | 6 |  |
| 30-35 | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 3 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 3 |
| **Тема 2.6.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов. |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 2 |  |
| 36 | 1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, правила пользования сборниками рецептур, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Принципы и приёмы презентации блюд потребителям. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 37 | 2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. | Обобщения знаний, умений | | | 1 |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | | 6 |  |
| 38-43 | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 3 | ПК 2.1.-2.3  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 3 |
| **Тема 2.7.**  Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 1 |  |
| 44 | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | Усвоение новых знаний. | | | 1 | ПК 2.1.-2.4  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| **Тема 2.8.** Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 3 |  |
| 45 | 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1  1 | ПК 2.1.-2.4  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 46 | 2. Приготовление горячих и холодных соусов, правила пользования сборниками рецептур, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 47 | 3.Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | |  |
| **Тема 2.9.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 4 |  |
| 48 | 1. Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных. | Усвоение новых знаний | | | 1 | ПК 2.1.-2.4  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 49 | 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных | Усвоение новых знаний | | | 1 |
| 50 | 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства | Усвоение новых знаний | | | 1 |
| 51 | 4. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | | 2 |  |
| 52-53 | Практическое занятие. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.  Приготовление холодных и горячих соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 2 | ПК 2.1.-2.4  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| **Тема 2.10**  Приготовление, подготовка к реализации яично масляных соусов, соусов на сливках. |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 2 |  |
| 54 | 1.Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. | Усвоение новых знаний | | | 1  1 |  |
| 55 | 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. | Усвоение новых знаний | | |  | ПК 2.1.-2.4  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| **Тема 2.11.**  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 1 |
| 56 | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов с учетом требования безопасности готовой продукции**.** | Усвоение новых знаний | | | 1 |
| Тема 2.12  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов |  | **Содержание учебного материала** | |  |  | 6 |  |
| 57 | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 58 | 2. Аккуратно обращаться с сырьём. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 59 | 3. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная). жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 60 | 4. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты творческого оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Принципы и приёмы презентации блюд потребителям. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1  1 |
| 61 | 5. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.4  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 62 | 6. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска. | Усвоение новых знаний. Лекция | | |
|  | Тематика лабораторных и практических занятий |  | | | 6 |  |
| 63-68 | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, запеченных жареных, тушеных овощей и грибов | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 6 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 7 |  |
| 69 | 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.5  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 70 | 2. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 71 | 3. Приготовление изделий из каш по заданию повара: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Требование к качеству, сроки и условия хранения, признаки органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов используемых в приготовлении каш. Подбор соусов. | Усвоение новых знаний. Лекция | | | 1 |
| 72 | 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Комбинированный | | | 1 | ПК 2.1.-2.5  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 73 | 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. | Усвоение новых знаний. Лекция | | | 1 |
| 74 | 6. Правила творческого оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 75 | 7. Контроль хранения, качества, готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования с учетом требования безопасности готовой продукции. Презентация готовых блюд потребителям. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
|  | Тематика лабораторных и практических занятий |  | | | 12 |  |
| 76-87 | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | практического задания. | | | 6  6 | ПК 2.1.-2.5  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20,ЛР.21 |
| Тема 2.14 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 8 |  |
| 88 | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.6  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 89 | 2. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 90 | 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра по заданию повара. | Усвоение новых знаний. Лекция | | | 1  1 |
| 91 | 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд. | Комбинированный | | | ПК 2.1.-2.6  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 92 | 5. **Технология** приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 93 | 6. Приготовление горячих блюд из творога по заданию повара: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 94 | 7. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила **творческого** оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.6  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20 |
| 95 | 8. Выбор посуды для отпуска блюд из яиц, творога, сыра, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования **с учетом требования безопасности готовой продукции.** | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
|  | Тематика лабораторных и практических занятий |  | | | 6 |  |
| 96-101 | Практическое занятие Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 3 | ПК 2.1.-2.6  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 3 |
| Тема 2.15 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 5 |  |
| 102 | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.6  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 103 | 2. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента, для разных типов питания, в том числе диетического. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1  1 |
| 104 | 3. Технология приготовления горячих блюд из муки по заданию повара: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 105 | 4. Технология приготовления горячих блюд из муки по заданию повара: блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требование к качеству, сроки и условия хранения, признаки органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд из муки. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.6  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 106 | 5. Правила творческого оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования с учетом требования безопасности готовой продукции. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
|  | Тематика практических и лабораторных занятий |  | | | 6 |  |
| 107-112 | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 3 | ПК 2.1.-2.6  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 3 |
| Тема 2.16 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 3 |  |
| 113 | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.7  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 1  1 |
| 114 | 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | |
| 115 | 3.Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | |  |
| Тема 2.17  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 7 |  |
| 116 | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.  **Правила пользования сборниками рецептур.** | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.7  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 117 | 2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без). | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 118 | 3. **Технология** приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | Усвоение новых знаний. Лекция | | | 1 |
| 119 | 4. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. | Комбинированный | | | 1 |
| 120 | 5. Правила творческого оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Принципы и приёмы презентации блюд потребителям. | . Лекция с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 121 | 6 . Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | Закрепление и совершенствование знаний | | | 1  1 |
| 122 | 7.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования **с учетом требования безопасности готовой продукции.** | Закрепление и совершенствование знаний | | |
|  | Тематика практических занятий и лабораторных работ |  | | | 12 |  |
| 123-134 | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы.  Проведение мастер- класса по сервировке стола, вариантам оформления горячих блюд из рыбы. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 5  1 | ПК 2.1.-2.7  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
|  | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 6 |
| Тема 2.18  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 2 |  |
| 135 | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 136 | 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. | Усвоение новых знаний. Лекция | | | 1 |
| Тема 2.19  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 6 |  |
| 137 | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Правила пользования сборниками рецептур. | Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 138 | 2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности. | Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 139 | 3. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 140 | 4. Правила творческого оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 |
| 141 | 5. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | Усвоение новых знаний. Лекция | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 142 | 6. Контроль хранения, качества, безопасности готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Презентация готовых блюд потребителям. | Комбинированный | | | 1 |  |
|  | Тематика практических и лабораторных занятий |  | | | 12 |  |
| 143-154 | Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, тушеном и запеченном (с соусом и без) виде. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | 6 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 6 |
| Тема 2.20.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов |  | **Содержание учебного материала** |  | | | 6 |  |
| 155 | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без). | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 156 | 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. | Усвоение новых знаний. Лекция | | | 1 |
| 157 | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | Комбинированный | | | 1 |
| 158 | 4. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Принципы и приёмы презентации блюд потребителям. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | | 1 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 159 | 5. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | Комбинированный | | | 1  1 |
| 160 | 6. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования с учетом требования безопасности готовой продукции. | Усвоение новых знаний. с элементами сам. работы. | | |
|  | Тематика практических и лабораторных занятий |  | | | 10 |  |
| 161-  170 | Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | | 6 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 3 |
| 1 |
| Проведение мастер- класса по сервировке стола, вариантам оформления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. |
|  | Самостоятельная учебная работа | | Выполнение задания | | | 19 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
| 1.Работа со сборником рецептур : Составление технологических карт для проведения практических работ | |
|  | 2.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием нормативной документации : расчет количества сырья для проведения практических работ | | Самостоятельная учебная работа | | | 8 |
| 3.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | Самостоятельная учебная работа | | | 8 |
| 4. Решение производственных ситуаций с подробным анализом. | | Самостоятельная учебная работа | | | 8 |
|  | Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья, при приготовлении блюд, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Подготовка по заданию повара, правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, зерновых, молочных, плодов, муки, яиц, жиров, пищевых концентратов, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Аккуратно обращаться с сырьём.  Приготовление, правила творческого оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Правила пользования сборниками рецептур.  Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Изменять ассортимент блюд в зависимости от изменения спроса.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.  Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Принципы и приёмы презентации блюд потребителям.  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.  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. | |  | | | 144 | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
|  | Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:   1. полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).   Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом по заданию повара.  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению, оформлению супов, бульонов, отваров, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, пиццы, выпеченных изделий из теста с фаршами, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных по технологическим картам под руководством повара.  Процеживание, протирание, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции е, замешивание, измельчение, фарширование начинки продукции по заданию повара.  Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Упаковка и складирование готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Контроль выполнения помошником повара заданий.  Оценка 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 раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии, презентации готовых блюд с элементами шоу.  Правила и технологии расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.  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 по заданию повара.  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 по заданию повара. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | |  | | | **252** | ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10  ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13  ЛР.16, ЛР.15, ЛР.20  ЛР.21 |
|  | Всего | |  | | | **671** |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения: Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; Учебного кухни ресторана

**Оборудование кабинета:**

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер; наглядные пособия (плакаты, презентации по темам).

**Общее оборудование**: рабочие столы, металлические, кухонный гарнитур.

**Весоизмерительное оборудование**: весы настольные; электронные.

**Холодильное оборудование**: шкаф холодильный; шкаф морозильный.

**Механическое оборудование**: плиты электрические и с индукционным нагревом;

микроволновая печь; блендер; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер.

**Вспомогательное оборудование**: стеллажи; полки; моечные ванны.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда**: наборы разделочных досок; мерные стаканы; венчики; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические, силиконовые); половники; щипцы кулинарные; термобоксы; наборы ножей; мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов; функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки.

**Кухонная посуда**: набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; суповые миски; посуда для презентаций.

Прочее оборудование, необходимое для выполнения практических работ в плане учебной практики.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники (печатные):**

1. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с. .

2. Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .

3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова..- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .

4. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 374c., [1]: ил.- (Среднее профессиональное образование).

**Дополнительные источники**

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014

2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015

4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб.

пособие Изд.центр «Академия», 2017

6. Чуканова Н.В.Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 2 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016

7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч.Ч. 4 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

8. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.

9. Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

**Интернет-источники:**

[Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](file:///C:\Users\Anisimova\Desktop\фос%202018\1.%09Разработка%20МДК.%20Форма%20доступа:%20perviydoc.ru)

[Методическая копилка. Форма доступа: pu86.ucoz.ru](file:///C:\Users\Anisimova\Desktop\фос%202018\2.%09Методическая%20копилка.%20Форма%20доступа:%20pu86.ucoz.ru)

[Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](file:///C:\Users\Anisimova\Desktop\фос%202018\3.%09Копилка%20методических%20разработок.%20Форма%20доступа:%20kopilkaurokov.ru)

[Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](file:///C:\Users\Anisimova\Desktop\фос%202018\4.%09Видео%20ролики%20по%20Кулинарии.%20Форма%20доступа:%20pteachka.ru)

[Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](file:///C:\Users\Anisimova\Desktop\фос%202018\5.%09Презентации%20по%20Технологии.%20Форма%20доступа:%20ppt4web.ru)

(Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):

<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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

<http://ppt4web.ru/> <https://pu32.jimdo.com>/

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 2.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места **по заданию повара;**  рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам **по заданию повара;**  соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования) **по заданию повара;**  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических, лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете, экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК. 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических, лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете, экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК. 04**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК. 06**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| **ОК. 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК. 10**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |