

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Столовина А.В., мастер производственного обучения ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля может быть использована при использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом</p>

	<p>качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 586 часов.

Из них на освоение МДК02.01 – 36 часов,

МДК02.02 – 154 часа,

на практики: учебную – 144 часов и производственную – 252 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час							Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						учебная часов		производственная, часов
			Обучение по МДК, в час.				Практики				
			всего, часов	Практических занятий	Лабораторных занятий	Курсовых работ (проектов)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 2.1-2.8 ОК 01-10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	36	20	-					16	
ПК 2.2- 2.8 ОК 01 – 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	154	154	16	60					16	
ПК 2.1-2.8 ОК 01-10	Учебная практика (по профилю специальности), часов	144					144				
ПК 2.2- 2.8 ОК 01 – 10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	252							252		
	Всего:	586	190	36	60		144		252		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			36
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			36
Тема1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		8
	1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2
	2 Характеристика, последовательность этапов		2
	3 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки		2
	4 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2
	Лабораторная работа		0
	Практическая работа		0
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
	Самостоятельная работа		0
Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала		
	1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Вид назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	2
	2 Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		2
	Лабораторная работа		0
	Практическая работа		6
	1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процесс сохранения и подготовки к реализации		2
	2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов		2
	3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		2
	Контрольная работ		0
	Консультации		0

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Самостоятельная работа		0
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		6
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1 Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи, прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	2	2
	Лабораторная работа		100
	Практическая работа		4
	1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		2
	2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов		2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
	Самостоятельная работа		0
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1 Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	2
	Лабораторная работа		0
	Практическая работа		10
	1 Решениеситуационныхзадачподборутехнологическогооборудованияпроизводственногоинвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2
	2 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2
	3 Расчет количества продуктов и выхода готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом взаимозаменяемости продуктов		2
	4 Разработать ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)		
	5 Зачетное занятие		2
	Контрольная работа		2
	Консультации		0
	Самостоятельная работа		0
Раздел 2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		154

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов																																				
1	2		3																																				
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="566 339 622 395">1</td> <td data-bbox="622 339 1827 395">Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.</td> <td data-bbox="1827 339 2002 807" rowspan="13">2</td> <td data-bbox="2002 339 2186 395">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 395 622 435">2</td> <td data-bbox="622 395 1827 435">Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.</td> <td data-bbox="2002 395 2186 435">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 435 622 499">3</td> <td data-bbox="622 435 1827 499">Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов</td> <td data-bbox="2002 435 2186 499">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 499 1827 539">Лабораторная работа</td> <td data-bbox="2002 499 2186 539">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 539 1827 579">Практическая работа</td> <td data-bbox="2002 539 2186 579">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 579 1827 619">Контрольная работа</td> <td data-bbox="2002 579 2186 619">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 619 1827 659">Консультации</td> <td data-bbox="2002 619 2186 659">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 659 622 715">1</td> <td data-bbox="622 659 1827 715">Правила, режимы варки ,нормы закладки продуктов, кулинарное назначение, название бульонов и отваров</td> <td data-bbox="2002 659 2186 715">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 715 1827 754">Самостоятельная работы:</td> <td data-bbox="2002 715 2186 754">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 754 622 807">1</td> <td data-bbox="622 754 1827 807">Правила выбора, характеристика и требования к качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к супам</td> <td data-bbox="2002 754 2186 807">2</td> </tr> </table>	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.	2	2	2	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	2	3	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2	Лабораторная работа		0	Практическая работа		0	Контрольная работа		0	Консультации		2	1	Правила, режимы варки ,нормы закладки продуктов, кулинарное назначение, название бульонов и отваров	2	Самостоятельная работы:		2	1	Правила выбора, характеристика и требования к качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к супам	2		10					
1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.	2	2																																				
2	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.		2																																				
3	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов		2																																				
Лабораторная работа			0																																				
Практическая работа			0																																				
Контрольная работа			0																																				
Консультации			2																																				
1	Правила, режимы варки ,нормы закладки продуктов, кулинарное назначение, название бульонов и отваров		2																																				
Самостоятельная работы:			2																																				
1	Правила выбора, характеристика и требования к качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к супам		2																																				
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, прозрачных супов разнообразного ассортимента	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="566 847 622 887">1</td> <td data-bbox="622 847 1827 887">Супы-пюре, прозрачные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.</td> <td data-bbox="1827 807 2002 1393" rowspan="13">2</td> <td data-bbox="2002 847 2186 887">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 887 622 951">2</td> <td data-bbox="622 887 1827 951">Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска.</td> <td data-bbox="2002 887 2186 951">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 951 1827 991">Лабораторная работа</td> <td data-bbox="2002 951 2186 991">6</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 991 1827 1046">Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов, супов-пюре, прозрачных супов разнообразного ассортимента</td> <td data-bbox="2002 991 2186 1046">6</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 1046 1827 1086">Практическая работа</td> <td data-bbox="2002 1046 2186 1086">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1086 622 1142">1</td> <td data-bbox="622 1086 1827 1142">Методы сервировки и подачи, температура подачи супов- пюре, прозрачных супов.</td> <td data-bbox="2002 1086 2186 1142">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1142 622 1182">2</td> <td data-bbox="622 1142 1827 1182">Упаковка , подготовка супов – пюре, супов для отпуска на вынос.</td> <td data-bbox="2002 1142 2186 1182">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 1182 1827 1222">Контрольная работа</td> <td data-bbox="2002 1182 2186 1222">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 1222 1827 1262">Консультации</td> <td data-bbox="2002 1222 2186 1262">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 1262 1827 1318">Самостоятельная работа</td> <td data-bbox="2002 1262 2186 1318">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="566 1318 1827 1393">1.Подбор посуды для отпуск, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</td> <td data-bbox="2002 1318 2186 1393">2</td> </tr> </table>		1		Супы-пюре, прозрачные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.	2	2	2	Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска.	2	Лабораторная работа		6	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов, супов-пюре, прозрачных супов разнообразного ассортимента		6	Практическая работа		4	1	Методы сервировки и подачи, температура подачи супов- пюре, прозрачных супов.	2	2	Упаковка , подготовка супов – пюре, супов для отпуска на вынос.	2	Контрольная работа		0	Консультации		0	Самостоятельная работа		2	1.Подбор посуды для отпуск, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		2		16
1	Супы-пюре, прозрачные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.		2		2																																		
2	Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска.			2																																			
Лабораторная работа		6																																					
Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов, супов-пюре, прозрачных супов разнообразного ассортимента		6																																					
Практическая работа		4																																					
1	Методы сервировки и подачи, температура подачи супов- пюре, прозрачных супов.	2																																					
2	Упаковка , подготовка супов – пюре, супов для отпуска на вынос.	2																																					
Контрольная работа		0																																					
Консультации		0																																					
Самостоятельная работа		2																																					
1.Подбор посуды для отпуск, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		2																																					
Тема 2.3. Классификация,	Содержание учебного материала			24																																			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	
ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	2
	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов промышленного производства		2
	3	Характеристика, правила выбора, требования к качеству дополнительных продуктов для соусов и соусных полуфабрикатов		2
	4	Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов		2
	5	Правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		2
	Лабораторная работа			0
	Практическая работа			8
	1	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов для соусов и соусных полуфабрикатов.		2
	2	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		2
	3	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.		2
	4	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.		2
	Контрольная работа			0
	Консультации			6
	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		2
	2	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.		2
	3	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.		2
	Самостоятельная работа			0
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание учебного материала		6	
	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	2
	2	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	2
	3	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Лабораторная работа Практическая работа Контрольная работа Консультации Самостоятельная работа		0 0 0 0 0
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала 1 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд гарниров из овощей и грибов 2 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 3 Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. 4 Выбор методов приготовления различных типов овощей и грибов для разных типов питания. Лабораторная работа Приготовление, оформление и реализация горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, подбор соусов к блюдам из овощей и грибов.	2	18 2 2 2 2 6 6
	Практическая работа Контрольная работа Консультации 1. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. Самостоятельная работа 1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	0 0 2 2 2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала 1 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий 2 2. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий 3 3. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Лабораторная работа Практическая работа 1 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, подбор соусов. Контрольная работа	2	2 2 2 0 2 4 0

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Консультации 1 1. Правила варки каш. Приготовление изделий из каш. Подбор соусов 2 2. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. 3 3. Правила варки макаронных изделий. 4 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых , макаронных изделий. Самостоятельная работа 1 Заполнение технологических карт для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	2	8 2 2 2 2 2 2
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала: 1 Ассортимент, значение в питании, пищевая, энергетическая ценность блюд из яиц, творога, сыра 2 Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. 3 Приготовление горячих блюд из сыра. Правила оформления и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра Лабораторная работа Практическая работа Контрольная работа Консультации 1 Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра, и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества. 2 Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. 3 Подбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. 4 Приготовление горячих блюд из творога. 5 Правила расчета требуемого количества сырья при замене продуктов в рецептуре. Самостоятельная работа 1 Подбор , подготовка ароматических веществ. 2 Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос , транспортирования.	2	20 2 2 2 0 0 0 10 2 2 2 2 2 4 2 2
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание учебного материала 1 .Ассортимент, значение в питании блюд из муки. .Правила выбора основных продуктов ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества .	2	10 2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	
	2	Приготовление горячих блюд из муки. . Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки		2
	Лабораторная работа			6
	Лабораторная работа № 3 Приготовление , подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.			6
	Практическая работа			0
	Контрольная работа			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			0
Тема 2.9. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала			4
	1	.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов. .Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья		2
	2	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	2
	Лабораторная работа		2	0
	Практическая работа			0
	Контрольная работа			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			0
Тема 2.10. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		2	8
	Лабораторная работа			6
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья . Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.			6
	Практическая работа			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			2
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания		2
Тема 2.11. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала			20
	1	Классификация,ассортимент,значениевпитаниигорячихблюдизмяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	2
	2	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов . Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		2
	Лабораторная работа			12

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи и кролика в отварном, припущенном и, жаренном, тушеном (с соусом и без) виде.	2	6
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, жареном, тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.		6
	Практическая работа		0
	Контрольная работа		2
	Консультации		0
	Самостоятельная работа		2
	1 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме		2
Учебная практика Виды работ			144
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов ,организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй(вручную и механическим способом)с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки ,особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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 1. Приготовление, 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. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарабезопасности, охраны труда. 3.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 5. 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. 6. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, 		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>10. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,</p> <p>12. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>13. 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.</p> <p>14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
Производственная практика Виды работ			252
	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ(составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания(заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>		
Всего			586

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы имеется лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков и Мастерская Поварское дело.

Оборудование мастерской

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плиты электрические

Плиты с индукционным нагревом

Жарочный шкаф

Фритюрница

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Машина для вакуумной упаковки

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания
- 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Кофемолка

Стол с охлаждаемой поверхностью

Стол с деревянной поверхностью

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Набор инструментов для карвинга

Пирометр

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Андонова, Н.И., Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.: Академия, 2017.

2. Андонова, Н.И., Качурина, Т.А. – Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – М.: Академия, 2018.

3. Матюхина, З.П. –Товароведение пищевых продуктов- М.: Академия,2017.г.

4.Матюхина, З.П - Основы физиологии питания, гигиены и санитарии Москва, Академия, 2012.г.

5Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета.- М.: Академия,2018.

6.Усов, В.А. – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. –М.: Академия, 2018.г.

Дополнительная литература

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.[Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост. Н.Э.ХарченкоМосква . «Академия». 2017

3. Шильман, Л. 3. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

4. Инструкция по эксплуатации оборудования

Интернет-ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

Сайт On–line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.12.2018)

Материалы периодической печати

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономь», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, учебной кухни ресторана в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы

товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Практическая подготовка по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практической подготовке ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.01.09 Повар, кондитер, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнобразного ассортимента			
ПК 2.1-2.8	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно- 	<p>Тестирование.</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Виды</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями и</p> <p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>техническую документацию, соблюдать требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; <p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 	работ на практике	
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 2.1-2.8 ОК 01-08, 09, 10	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 	Тестирование.	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате 		и оценка результатов в соответствии и с требованиями и

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 		
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; - доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	транспортирования; - рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными денежными средствами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологии; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Экспертное наблюдение

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента может быть использована для реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.