

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства
образования Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09.Повар, кондитер**

Алатырь 2023 г

Разработана в соответствии с
требованиями Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
от «30» августа 2023г. № 70



РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертным советом ОУ

Протокол от «30» августа 2023г. № 1

Председатель Экспертного совета В.Н.Пичугин

СОГЛАСОВАНО

ООО «Надежда»

Директор: Н.П. Любавин

«29» августа 2023г. №1

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК по профессиям

лёгкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от «29» августа 2023 г. № 1

Председатель ПЦК: /О.Н.Согомонян/

Разработчик:

Легалина Е.И., мастер производственного обучения

«28» августа 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.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 языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,</p>

	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

Объем образовательной программы: 435 часов, в том числе:

теоретическое обучение: 120 часов;

практическое занятие: 212 часов;

самостоятельной работы: 83 часов;

консультации: 8 часов;

промежуточная аттестация: 12 часов.

Учебная практика: 144 часа;

Производственная практика: 252 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) (во взаимодействии с педагогом)					Самостоятельная работа обучающегося	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Практическая подготовка			
			в т.ч. теоретические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов	часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 1. МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	45	14	22	-	-	-	9	
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. МДК 02.02. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов	120	30	78	-	-	-	12	

	разнообразного ассортимента							
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 3. МДК02.02. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	50	16	20	-	-	-	14
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 4. МДК 02.02. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	48	16	20	-	-	-	12
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел МДК 5. 02.02. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	44	12	20	-	-	-	12
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5	Раздел МДК 6. 02.02. Приготовление и подготовка к	40	8	20	-	-	-	12

ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента							
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 7. МДК 02.02. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	68	24	32	-	-	-	12
	Учебная практика	144				144		
	Производственная практика	252					252	
	Консультации	8						
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	851	120	212	-	144	252	83

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		45
Раздел 1. МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2 2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров, супов.	14 2 2 2

	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2
	Практическое занятие 4. Расчет количества продуктов для приготовления 4-х литров бульона из птицы.	2
	Практическое занятие 5. Расчет количества продуктов для приготовления 3-х литров грибного отвара.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	10
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2
	Практическое занятие 7. Расчеты для приготовления горячих соусов	2
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	10
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	

	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практическое занятие 9. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие 11. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:		9
<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить презентацию по теме «Бульон глазами химика». 2. Подготовить доклад «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.» 3. Составить обобщающую таблицу по теме «Техническая характеристика и комплектность пароконвектомата». 4. Подготовить реферат по теме «Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде». 5. Подготовить доклад по теме «Горячие соусы». 6. Заполнить таблицу по приготовлению и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 7. Составить таблицу по теме «Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ». 		
МДК 02.02. Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		370
Раздел 2 МДК 02.02. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		120
Тема 2.1.	Содержание	12
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	4

	3. 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. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2
	Практическое занятие 12. Решение задач по теме «Расчеты заданного количества порций блюд при технологических процессах приготовления кулинарной продукции»	2
	Практическое занятие 13. Решение задач по теме «Расчеты заданного количества порций блюд при технологических процессах приготовления кулинарной продукции»	2
Тема 2.2.	Содержание	40
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2
	2. Правила выбора, 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	2
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	2
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие 14. Расчет количества продуктов для приготовления 40 порций «Щи из свежей капусты».	2
	Практическое занятие 15. Приготовление заправочных супов «Щи из свежей капусты».	2

	Практическое занятие 16. Расчет количества продуктов для приготовления 25-ти порций «Щи из квашеной капусты».	2
	Практическое занятие 17. Приготовление заправочных супов «Щи из квашеной капусты».	2
	Практическое занятие 18. Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Борщ с капустой и картофелем»,	2
	Практическое занятие 19. Приготовление заправочных супов «Борщ с капустой и картофелем»,».	2
	Практическое занятие 20. Расчет количества сырья для приготовления 20-ти порций «Борщ флотский».	2
	Практическое занятие 21. Приготовление заправочных супов «Борщ флотский».	2
	Практическое занятие 22 . Расчет количества продуктов для приготовления 30-ти порций «Рассольник ленинградский».	2
	Практическое занятие 23. Расчет количества продуктов для приготовления 20-ти порций «Рассольник домашний».	2
	Практическое занятие 24. Приготовление заправочных супов «Рассольник домашний».	2
	Практическое занятие 25. Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп с макаронными изделиями».	2
	Практическое занятие 26. Приготовление заправочных супов «Суп с макаронными изделиями».	2
	Практическое занятие 27. Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «Суп гороховый».	2
	Практическое занятие 28. Приготовление заправочных супов «Суп гороховый».	2
Тема 2.3.	Содержание	42
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2
	Практическое занятие 29. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	2

	Практическое занятие 30. Расчет количества сырья для приготовления 20-ти порций «Суп-пюре из картофеля».	2
	Практическое занятие 31. Расчет количества сырья для приготовления 40 порций «Суп-пюре из разных овощей».	2
	Практическое занятие32. Расчет количества сырья для приготовления 25-ти порций «Суп-пюре из кабачков или тыквы».	2
	Практическое занятие 33. Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп-пюре из бобовых».	2
	Практическое занятие34. Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «Суп-пюре из зеленого горошка».	2
	Практическое занятие 35. Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп-пюре из птицы».	2
	Практическое занятие36. Расчет количества сырья для приготовления 35-ти порций «Суп-пюре из печени».	2
	Практическое занятие 37. Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп-пюре из бобовых».	2
	Практическое занятие 38 Приготовление супа пюре из кабачков или тыквы	2
	Практическое занятие 39. Приготовление супа пюре из печени	2
	Практическое занятие 40. Приготовление супа пюре из зеленого горошка	2
	Практическое занятие 41 Приготовление супа пюре из птицы	2
	Практическое занятие 42. Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп молочный с тыквой и крупой».	2
	Практическое занятие 43. Расчет количества сырья для приготовления 45-ти порций «Суп молочный с овощами».	2
	Практическое занятие 44. Расчет количества сырья для приготовления 10-ти порций «Суп из плодов или ягод сушеных».	2
	Практическое занятие45. Составление схем приготовления сладких супов.	2
	Практическое занятие 46. Приготовление супа молочного с овощами.	2
Тема2.4.	Содержание	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2

	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 47. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2
	Практическое занятие 48. Составление схем приготовления диетических, вегетарианских супов.	2
	Практическое занятие 49. Составление схем приготовления холодных супов.	2
	Практическое занятие 50. Приготовление холодных супов	2
	Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 2: 1. Составить и разработать технологическую схему по реализации бульонов, отваров . 2. Составить обобщающую таблицу заправочные супы. 3. Оформление лабораторно-практических работ по теме реализация супов-пюре. 4. Составить и разработать технологическую схему разновидности супов пюре.. 5. Заполнить таблицу «Ассортимент сладких супов». 6. Составить кроссворд на тему: «Ассортимент сладких супов» . 7. Решить задачу по теме « Расчеты приготовления диетических супов на 10 порций». 8. Заполнить обобщающую таблицу по теме: Ассортимент холодных супов.	12
	Раздел 3. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	50
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
	Практическое занятие 51. Составление технологических карт для приготовления горячих соусов.	2
	Практическое занятие 52. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению бульона коричневого	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и	Содержание	12
	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	

соусных полуфабрикатов	2. Методы приготовления, 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.	2
	3. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	4
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Практическое занятие 53. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2
	Практическое занятие 54. Составление технологических карт для приготовления соусных полуфабрикатов .	2
Практическое занятие 55. Приготовление соусных полуфабрикатов.	2	
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	8
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2
	Практическое занятие 56. Расчет количества сырья для приготовления яично-масляных соусов .	2
	Практическое занятие 57. Расчет количества сырья для приготовления соусов на сливках .	2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических	Содержание	10
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2

соусов	Практическое занятие 58. Расчет количества сырья для приготовления вегетарианских соусов.	2
	Практическое занятие 59. Расчет количества сырья для приготовления горячих соусов сладких (десертных).	2
	Практическое занятие 60. Расчет количества сырья для приготовления диетических соусов.	2
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 3:		14
<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка и составление технологических карт по приготовлению горячих соусов 2. Разработка и составление технологических карт по теме : «Приготовление соусов и соусных полуфабрикатов.. 3. Подготовка презентации по теме «Разновидность соусов». 4. Подготовка реферата по теме «Приготовление, яично- масляных соусов, соусов на сливках». 5. Приготовить доклад по тема «Приготовление, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов». 		
Раздел 4. МДК 02.02. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		48
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	16
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и 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. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. 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.	2
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и	2	

	бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практическое занятие 61. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей .	2
	Практическое занятие 62. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей .	2
	Практическое занятие 63. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей .	2
	Практическое занятие 64. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, запеченных, жареных грибов.	2
Тема 4.2.	Содержание	20
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	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	2

	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение 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.	2
	Практическое занятие 65. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	Практическое занятие 66. Составление технологических карт по приготовлению изделий из каш биточков, котлет.	2
	Практическое занятие 67. Приготовление , оформление и отпуск запеканок, пудингов.	2
	Практическое занятие 68 Приготовление , оформление гарниров из бобовых.	2
	Практическое занятие 69. Составление технологических карт по приготовлению блюд из макаронных изделий.	2
	Практическое занятие 70. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2
	Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 4: 1.Подбор информации по темам: «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов». «Подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов».Разработка и составление технологических карт. 2.Составление технологических схем приготовления горячих блюд из овощей и грибов» . 3.Подготовка презентации по теме : « Горячие блюда и гарниры из овощей и грибов». 4.Подготовка презентаций по теме: «Блюда и гарниры из круп и бобовых и макаронных изделий.» 5.Подготовка презентаций по теме: «Блюда и гарниры из макаронных изделий»	12
	Раздел 5. МДК 02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	44
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц,	Содержание 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	18

творога, сыра	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	2
	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	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	Практическое занятие 71. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2
	Практическое занятие 72. Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2
	Практическое занятие 73. Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	2
	Практическое занятие 74. Приготовление горячих блюд из яиц	2
Практическое занятие 75 . Приготовление горячих блюд из творога	2	
Практическое занятие 76 . Приготовление горячих блюд из сыра	2	
Тема 5.2.	Содержание	14

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Практическое занятие 77. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.	2
	Практическое занятие 78. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки, пельменей, вареников.	2
	Практическое занятие 79. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки, блинчиков, блинов.	2
Практическое занятие 80. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки, оладий, пончиков.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5:		12
1. Подбор информации по темам: «Приготовление блюд из яиц», «Классификация блюд из творога», «Разработка и составление технологических карт».		
2. Заполнение таблицы «Блюда из яиц, творога и теста»		
3. Составление технологических схем реализации блюд из творога» .		
4. Подготовка презентации по теме : «Блюда из муки».		
5. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление пельменей.»		
6. Подготовка презентаций по теме: «Разновидность блинчиков»		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		40
Тема 6.1.	Содержание	8

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	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. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Практическое занятие 81. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
	Практическое занятие 82. Разработать ассортимент горячих блюд из нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
	Практическое занятие 83. Составить схему приготовления блюд из нерыбного водного сырья.	2
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	20
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	2
	2. Приготовление 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. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и	2

	готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практическое занятие 84. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	2
	Практическое занятие 85. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	2
	Практическое занятие 86. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	2
	Практическое занятие 87. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.	2
	Практическое занятие 88. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы	2
	Практическое занятие 89. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2
	Практическое занятие 90. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6:		12
1.Подбор информации по темам: «Классификация, блюд из рыбы». «Классификация, блюд из нерыбного водного сырья».		
2.Заполнение обобщающей таблицы . «Ассортимент блюд из рыбы и не рыбного водного сырья» .		
3.Составление технологических схем горячих блюд из нерыбного водного сырья» .		
4.Подготовка презентации по теме : «Блюда из рыбы разнообразного ассортимента».		
5.Подготовка презентаций по теме: «Блюда из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
6.Подготовка презентаций по теме: «Оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»		
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		68
Тема 7.1.	Содержание	18
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	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.	4
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	2
	Практическое занятие 91. Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2

	Практическое занятие 92. Разработать ассортимент горячих блюд из мясных продуктов в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
	Практическое занятие 93. Разработать ассортимент горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
	Практическое занятие 94. Разработать ассортимент горячих блюд из дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
	Практическое занятие 95. Разработать ассортимент горячих блюд из кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
Тема 7.2.	Содержание	24
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	2
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Практическое занятие 96. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в отварном виде.	2
	Практическое занятие 97. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в	2

	припущенном виде.	
	Практическое занятие 98. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в жареном виде.	2
	Практическое занятие 99. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в отварном виде.	2
	Практическое занятие 100. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в припущенном и жареном виде.	2
	Практическое занятие 101. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в тушеном (с соусом и без) виде.	2
	Практическое занятие 102. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в запеченном (с соусом и без) виде.	2
	Практическое занятие 103. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	2
Тема 7.3.	Содержание	12
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	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, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2
	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	2
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Практическое занятие 104. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.	2
	Практическое занятие 105. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи.	2

	Практическое занятие 106. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из Кролика.	2
Тема 7.4 Основы финансовой грамотности планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Содержание	2
	1. Расчетно-кассовые операции 2. Инвестиции 3. Основы налогообложения Личное финансовое планирование	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7: 1.Подбор информации по темам: «Классификация, блюд из мяса , мясных продуктов». «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству блюд из домашней птицы , дичи, кролика». Разработка и составление технологических карт. 2. Заполнение обобщающей «Ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика» . 3. Составление технологических схем подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. 4.Подготовка презентации по теме : «Блюд из мяса, мясных продуктов». 5.Подготовка презентаций по теме: «Оформление блюд из домашней птицы.» 6.Подготовка презентаций по теме: «Приготовление и оформление для подачи блюд из дичи и кролика»		12
Учебная практика ПМ 02 Виды работ: 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. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в		144

<p>том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. 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). 18. 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. 19. 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 ПМ 02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, 	252

<p>пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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 готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	
Консультации	8
Промежуточная аттестация	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы обеспечивается работой учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Оборудованная учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков технологическим оборудованием:

пароконвектомат -1 шт.,
конвекционная печь – 1 шт.,
микроволновая печь – 1 шт.,
плита электрическая (с индукционным нагревом) – 7 шт.,
фритюрница – 1 шт.,
электрогриль – 1 шт.,
плита wok – 1 шт.,
гриль саламандр – 1 шт.,
электроблинница – 1 шт.,
электромармиты – 3 шт.,
диспансер для подогрева тарелок – 1 шт.,
мясорубка – 1 шт.,
куттер – 1 шт.,
процессор кухонный – 1 шт.,
овощерезка – 1 шт.,
привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания – 1 шт., машина посудомоечная – 1 шт.,
стеллаж передвижной – 1 шт.,
стол производственный с моечной ванной – 15 шт.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература :

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2 – изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-160 с
3. Качурина Т.А.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина.- М: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с
4. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина,Т.А.Сопачева. – 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с.Соколова Е.И.
5. Приготовление блюд из овощей и грибов: . пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова.- 2 е изд., стер. - М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 288с.
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.:/ учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2 –е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с.
7. Андонова Н.И.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с
8. Козлова С.Н.Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. – 7 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192с.

Дополнительная литература:

- 1.Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов:практикум.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2 – изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.-128 с.
- 2.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: / учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А.Качурина.- 2 – е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2018.- 96 с.
- 3.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы..Практикум:/ учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.

образования / И.П.Самородова . - 2 –е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с.

Интернет ресурсы:

<http://www.sayt.info> “ Кулинарные рецепты»

<http://culinarysite.ru> Видеорецепты

<http://videoculinary.ru> Выпечка

<http://www.videxp/RU/v/172/o/go/html> Видеоурок

<http://www.newseducation.ru> Технология

<http://nsc.1september.ru> Лепка

<http://www.vestniknews.ru> Конкурсы

<http://videoculinary.ru> Оформление холодных блюд и закусок

<http://ps.1september.ru> Фестиваль открытых уроков

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ обще профессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам и учебной, производственной практике.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебно-методическим печатными или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам, изданной за последние 5 лет.

Практическая подготовка является обязательным разделом и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится как в учебной кухне, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Реализация программы модуля предполагает концентрированную производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения ПМ 02 в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по модулю и практикам результатов обучения. Завершается освоение ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений, который проводится с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивается педагогическими работниками колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на

условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка в процессе выполнения: - заданий дифзачета по учебной и производственной практикам</p>

	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса 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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	

<p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 отпуски на вынос 	
---	--	--

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка в процессе выполнения: - заданий дифзачета по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

иностранном языках	<p>(текущие и планируемые);</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования Чувашской Республики**

**Лист экспертизы
рабочей программы профессионального модуля
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09.Повар, кондитер**

Наименование ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессионального модуля:

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

Автор(ы): Легалина Е.И.

№	Предмет экспертизы	Критерии оценивания	Экспертная оценка*
1	Структура рабочей программы (техническая экспертиза)		
1.1.	Структура рабочей программы ПМ	1.1.1 Структура рабочей программы включает в себя разделов не меньше требований ФГОС 1.1.2. Соответствие структуры рабочей программы форме программы ПМ, утвержденной в ОУ	2 2
1.2.	Паспорт рабочей программы ПМ	1.2.1. Наличие раздела "Паспорт рабочей программы ПМ" и его соответствие утвержденной в ОУ формой программы 1.2.2. Соответствие паспорта макету программы (указаны область применения программы, место ПМ в структуре ППКРС, цели и задачи, количество часов на освоение программы) 1.2.3. Соответствие объема часов на освоение ПМ объему, указанному в РУП	2 2 2
1.3.	Результаты освоения ПМ	1.3.1. Наличие раздела "Результаты освоения ПМ" 1.3.2. Указаны результаты обучения в соответствии с ФГОС	2 2
1.4.	Структура и содержание ПМ	1.4.1. Наличие раздела "Структура и содержание ПМ" 1.4.2. Имеется тематический план ПМ, в котором указаны коды профессиональных компетенций, наименование разделов ПМ, объем часов, отведенный на освоение МДК и практик 1.4.3. Имеется содержание обучения по ПМ, где приведены наименование разделов ПМ, МДК и тем, содержание учебного материала, перечень лабораторных работ и практических занятий, содержание самостоятельной работы обучающихся, виды работ учебной и производственной практик, объем часов и уровень освоения 1.4.4. Имеется содержание учебной / производственной практики ПМ, где приведено наименование разделов ПМ, МДК и видов работ учебной / производственной практики, содержание материала учебной / производственной практики, объем часов и уровень освоения	2 2 2 2
1.5.	Условия реализации ПМ	1.5.1. Указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению (учебные кабинеты, мастерские, лаборатории, оборудование, ТСО, необходимые для реализации программы) 1.5.2. Имеется перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, оформленный в соответствии с ГОСТом и требованиями к году издания 1.5.3. Указаны общие требования к организации образовательного процесса, в которых описаны условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся, перечислены учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля 1.5.4. Приведены требования к кадровому обеспечению образовательного процесса в соответствии с ФГОС	2 2 2 2
1.6.	Контроль и	1.6.1. Результаты обучения соответствуют результатам, указанным в	2

	оценка результатов освоения ПМ	паспорте рабочей программы ПМ и разделе 2 1.6.2. Определены формы и методы контроля и оценки результатов обучения 1.6.3. Формы контроля конкретизированы с учетом специфики обучения	2 2
1.7	Оформление рабочей программы ПМ	1.7.1. Имеется титульный лист, оформленный в соответствии с требованиями 1.7.2. Имеется оглавление, наименования разделов рабочей программы соответствуют наименованиям, указанным в оглавлении 1.7.3. Рабочая программа оформлена в соответствии с общими требованиями к оформлению текстовых документов, методическими рекомендациями по составлению рабочих программ ПМ и утвержденной в ОУ формой рабочей программы ПМ	2 2 2
1.8	Объем времени на освоение ПМ	1.8.1. Общий объем времени, отведенного на освоение ПМ (всего часов), в паспорте рабочей программы, таблицах "Содержание обучения" и "Тематический план ПМ" совпадает 1.8.2. Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте рабочей программы, таблицах "Содержание обучения" и "Тематический план ПМ" совпадает 1.8.3. Объем времени, отведенного на самостоятельную работу, в паспорте рабочей программы, таблицах "Содержание обучения" и "Тематический план ПМ" совпадает 1.8.4. Объем времени, отведенного на учебную и производственную практики, в паспорте рабочей программы, таблицах "Содержание обучения" и "Тематический план ПМ" совпадает	2 2 2 2
2	Содержание рабочей программы (содержательная экспертиза)		
2.1	Паспорт рабочей программы ПМ	2.1.1. Формулировка пункта 1.1 "Область применения программы" в достаточной мере определяет специфику использования рабочей программы ПМ в основном и дополнительном профессиональном образовании 2.1.2. Формулировка профессиональных компетенций, знаний, умений и практического опыта в инвариантной части соответствует ФГОС 2.1.3. %отличия рабочей программы от примерной (в случае ее отличия) или от требований ФГОС 2.1.4. Наличие дополнительных компетенций, знаний, умений и практического опыта 2.1.5. Требования к умениям, знаниям и практическому опыту в инвариантной части соответствуют ФГОС 2.1.6. Добавлены требования к умениям, знаниям и практическому опыту (на основании чего?) с учетом требований работодателей	2 2 2 2 2
2.2.	Результаты освоения ПМ	2.2.1. Формулировка вида профессиональной деятельности соответствует ФГОС 2.2.2. Формулировка профессиональных и общих компетенций соответствует ФГОС	2 2
2.3.	Структура и содержание ПМ	2.3.1. Наименование разделов ПМ начинается с отглагольного существительного 2.3.2. Наименование разделов ПМ отражает совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний 2.3.3. Почасовое распределение разделов, МДК и тем - оптимально 2.3.4. Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, практикой полностью соответствует	2 2 2 2

		<p>основным показателям оценки результатов обучения</p> <p>2.3.5. Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, практикой соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения</p> <p>2.3.6. Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений и практического опыта в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, практики</p> <p>2.3.7. Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить (в контексте тематики должны быть обозначены формы результатов выполнения индивидуальных домашних заданий (реферат, сообщение, доклад, презентация, конспект лекций, схема, чертеж, карта и т.п.)</p> <p>2.3.8. В содержании тем отражены дополнительные (сверх стандарта) знания и умения в соответствии с заявленными компетенциями</p> <p>2.3.9 Тематика курсовых работ соответствует специфике и обеспечивает формирование заявленных компетенций</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>–</p>
2.4	Условия реализации ПМ	<p>2.4.1. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов учебной деятельности, предусмотренных рабочей программой ПМ</p> <p>2.4.2. Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов учебной деятельности, предусмотренных рабочей программой ПМ (с учетом количественных характеристик на одного или группу обучающихся из 25 чел.)</p> <p>2.4.3. Перечень основных и дополнительных источников (включая Интернет-ресурсы) содержательно достаточен для реализации образовательного процесса</p> <p>2.4.4. Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы (как минимум описываются условия проведения занятий, организации практики, консультационной помощи обучающимся, перечисляются учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного ПМ) и соответствуют требованиям к практическому опыту, умениям и знаниям, установленным ФГОС</p> <p>2.4.5. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров достаточны для качественного обеспечения обучения и руководства практикой</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
2.5	Контроль и оценка результатов освоения ПМ	<p>2.5.1. Результаты освоения ПМ сформулированы однозначно для понимания и оценивания</p> <p>2.5.2. Основные показатели оценки результатов освоения ПМ соответствуют заявленным компетенциям</p> <p>2.5.3. Основные показатели оценки результатов освоения ПМ в полной мере раскрывают специфику соответствующих профессиональных и общих компетенций</p> <p>2.5.4. Основные показатели оценки результатов освоения ПМ носят системный характер, в полной мере обеспечивают комплексный подход к оценке результатов освоения ПМ и являются основанием для создания измерительных материалов</p> <p>2.5.5. Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения ПМ</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	2.5.6. Текст раздела "Контроль и оценка результатов освоения ПМ" содержит: - в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся; - перечень контрольных точек, обеспечивающий текущий контроль и промежуточную аттестацию; - указание применяемой технологии оценки	2
	2.5.7. Предлагаемые методики, виды, типы, формы контроля позволяют обучающемуся предъявить результат обучения	2

* экспертная оценка проводится председателем ЦК до начала внешней экспертизы:

0 баллов - отсутствие признака, 1 балл - признак проявлен не в полном объеме или деятельность (результат, условие) требует коррекции, 2 балла - представлены факты, полностью подтверждающие наличие признака.

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Рабочая программа профессионального модуля полностью соответствует ФГОС, может быть рекомендована к рассмотрению внешним экспертом и Экспертным советом ОУ	да	
Рабочая программа профессионального модуля рекомендована к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Замечаний и рекомендаций нет

Эксперт:  О.Н.Согомонян, председатель ЦК по профессиям легкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2023г. № 1

Председатель ЦК:  /О.Н.Согомонян/

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам внешней экспертизы

Эксперт Любавин Николай Петрович директор ООО Надежда провел экспертизу рабочей программы профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Цель экспертизы: независимая оценка рабочей программы

Предмет экспертизы:

- рабочая программа профессионального модуля;
- листы согласования ППКРС с работодателями.

I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Рабочая программа профессионального модуля

Приготовление блюд из овощей и грибов разработана в соответствии с рекомендованным макетом.

Структура программы соответствует требованиям макета.

1. Цели освоения профессионального модуля: указаны
2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: содержательно-логические связи определены
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения профессионального модуля: указаны, соответствуют ФГОС
4. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям с учетом требований работодателей: присутствуют
5. Соответствие программы современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов: соответствует
6. Структура и содержание профессионального модуля
Общая трудоемкость модуля составляет 180 часов.
Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы: соответствует учебному плану.
Содержание профессионального модуля: наименование разделов, тем профессионального модуля, виды учебной работы, в т.ч. часы самостоятельной работы, коды компетенций: указаны корректно
7. Содержание учебного материала соответствует требованиям ФГОС и требованиям работодателей.
8. Условия организации образовательного процесса: описаны в полном объеме
9. Изучение современных производственных технологий, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) на предприятиях: предусмотрено
10. Основные показатели оценки результатов обучения: представлены в полном объеме ; соответствуют компетенциям
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля:
Основные источники: представлены в полном объеме
Дополнительные источники: представлены в полном объеме
Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: представлены в полном объеме
Рекомендуемые источники отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки:
да
12. Материально-техническое обеспечение модуля обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных программой: в полном объеме .
13. Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС.

II. ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ нет

III. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы рабочей программы профессионального модуля

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента можно сделать заключение, что рабочая программа подготовлена в соответствии с ФГОС, ППКРС и рекомендованным макетом, соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника, что позволяет использовать ее для реализации ППКРС в 2023 – 2024 учебном году.



Н.П. Любавин