



**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 № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 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 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 12 декабря 2016 г. N 1569 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

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

Разработчики:

Усачева Г.В., преподаватель, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Тищенко Е.В., преподаватель, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; -оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведения расчетов с потребителями.
Уметь	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

	чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 614 часов

Из них на освоение МДК-206 часов

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

промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.										
			Обучение по МДК, в час.						Практическая подготовка		Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Лекции	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	учебная, часов	производственная, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 2.1-2.8 ОК 01-03,05-07,09	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	8	16	-	6	-	2	-	-	-	-	-
ПК 2.2- 2.8 ОК 01-07, 09	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	174	50	88	-	34	-	2	-	-	-	-	-
ПК2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Учебная практика, часов	144							138		-	-	6
ПК2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	252								246	-	-	6
	Промежуточная аттестация по ПМ	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18
	Всего:	614	58	104	-	40	-	4	138	246	-	-	30

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 , самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	5	7
Раздел1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32		
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32		
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		4		ОК 01-03 ОК 05-07 ОК 09 ПК 2.2-2.8
Тема 1.1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	Лекция	
Тема1.1.2 Технология и правила приготовления горячих блюд , кулинарных изделий и закусок	Составления технологических карт и расчетов сырья для приготовления полуфабрикатов.	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов		8		ОК 01-03 ОК 05-07 ОК 09 ПК 2.2-2.8
Тема1.2.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	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. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров,	2	Лекция	

	супов, процесс сохранения и подготовки к реализации			
Тема 1.2.2 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов пюре	Организация рабочего места повара при приготовлении супов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2.3 Решение задач по подбору оборудования, инвентаря, кухонных инструментов для приготовления бульонов	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2.4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов		8		ОК 01-03 ОК 05-07 ОК 09 ПК 2.2-2.8
Тема 1.3.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи, прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	Лекция	
Тема 1.3.2 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	Организовать рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.3 Решение задач по подбору технологического оборудования	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов	2	Практическое занятие Практикум	

Тема 1.3.4 Правила при организации рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	Организовать рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		10		ОК 01-03 ОК 05-07 ОК 09 ПК 2.2-2.8
Тема 1.4.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном(основном способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном виде Виды , назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Организация хранения , отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	Лекция	
Тема 1.4.2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря.	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 Практикум	
Тема 1.4.3 Составление ТТК на горячее блюдо или закуску	Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4.4 Организация и хранение горячих соусов, срок реализации	Способы реализации и формы хранения	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.4.5 Расчет выхода готовых горячих блюд, кулинарных изделий	Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	Практическое занятие Практикум	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (зачет)	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		174		
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		174		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов		24		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2-2.3

разнообразного ассортимента				
Тема 2.1.1 Приготовление бульонов и отваров	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	4	Лекция	
Тема 2.1.2 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	Лекция	
Тема 2.1.3 Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников	Основные способы приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников	2	Лекция	
Тема 2.1.4 Подготовка к лабораторной работе	Составление нормативно - технологической документации	4	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6	Лабораторная работа	
Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6	Лабораторная работа	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов, а также холодных супов региональной кухни		20		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.3
Тема 2.2.1 Супы-пюре	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	Лекция	
Тема 2.2.2 Правила оформления и отпуска.	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	Лекция	
Тема 2.2.3 Работа со сборником рецептов	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.2.4 Правила, режимы варки ,нормы закладки продуктов, кулинарное	Заладки продуктов, кулинарное назначение, название бульонов и отваров	2	Практическое занятие Практикум	

назначение, название бульонов и отваров				
Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре и холодных супов разнообразного ассортимента	6	Лабораторная работа	
Контрольная работа №1 по теме «Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов»	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Температура подачи	2	Практическое занятие Контрольная работа	
Тема 2.2.6 Разновидности упаковки и способы доставки супов пюре	Виды упаковки, подготовка супов – пюре и холодных супов для отпуска на вынос.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.3. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке		10		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.4
Тема 2.3.1 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов промышленного производства	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов промышленного производства. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов	2	Лекция	
Тема 2.3.2 Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов и соусным полуфабрикатам	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. Правила выбора продуктов нужного типа и количества для соусов и соусным полуфабрикатам	2	Лекция	
Тема 2.3.3 Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.3.4 Составление схем подбора и размещения оборудования для приготовления соусов	Подготовка рабочего места повара для приготовления соусов. Составление схем подбора и размещения оборудования для приготовления соусов	2	Самостоятельная работа	

Тема 2.3.5 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, а так же и десертных региональных, вегетарианских, диетических соусов		4		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.4
Тема 2.4.1 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных)	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Выбор упаковки на вынос и ли транспортировку горячих соусов сладких десертных	2	Лекция	
Тема 2.4.2 Приготовление, кулинарное назначение соусов яично-масляных, соусов на сливках	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	Лекция	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов		22		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5
Тема 2.5.1 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	Лекция	
Тема 2.5.2 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к блюдам из овощей и грибов.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ	2	Лекция	
Тема 2.5.3 Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Оформление и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2	Лекция	
Тема 2.5.4 Приготовление, кулинарное назначение гарниров из отварных, тушеных, жареных овощей и грибов	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения и гарниров из отварных, тушеных, жареных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и гарниров из отварных, тушеных, жареных овощей и грибов	4	Практическое занятие Практикум	

Тема 2.5.5 Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, тушеных, жареных овощей и грибов	8	Лабораторная работа	
Контрольная работа №2 по теме «Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов»	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, тушеных, жареных овощей и грибов	2	Практическое занятие Контрольная работа	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий		24		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5
Тема 2.6.1 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	Значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	2	Лекция	
Тема 2.6.2 Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	2	Лекция	
Тема 2.6.3 Ассортимент, товароведная характеристика, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	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.	2	Лекция	
Тема 2.6.4 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, подбор соусов.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, подбор соусов. Подбор соусов для макаронных изделий	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.6.5 Приготовление изделий из каш. Подбор соусов	Приготовление изделий из каш. Подбор соусов. Правила варки каш.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 2.6.6 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Размещение оборудования для приготовления традиционных видов сырья для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.6.7 Правила варки макаронных изделий.	Правила варки макаронных изделий.	2	Практическое занятие Практикум	

Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	8	Лабораторная работа	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра		12		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6
Тема 2.7.1 Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического.	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра	2	Лекция	
Тема 2.7.2 Приготовление горячих блюд из сыра.	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра.	2	Лекция	
Тема 2.7.3 Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра	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	Лекция	
Тема 2.7.4 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.7.5 Размещение оборудования для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра	Размещение оборудования для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра традиционных видов сырья для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2	Самостоятельная работа	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки		14		
Тема 2.8.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Ассортимент, значение в питании(пищевая, энергетическая ценность)блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2	Лекция	
Тема 2.8.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	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. 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.	2	Лекция	

	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
Тема 2.8.3 Подготовка к лабораторной работе приготовление блюд из яиц	Составление нормативно-технологической документации для приготовления блюд из яиц	2	Самостоятельная работа	
Тема 2.8.4 Подготовка к лабораторной работе приготовление блюд из творога	Составление нормативно-технологической документации для приготовления блюд из творога	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	6	Лабораторная работа	
Тема 2.9. Классификация, ассортимента и блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		16		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 2.7
Тема 2.9.1 Классификация, ассортимента и блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	Лекция	
Тема 2.9.2 Классификация, ассортимента и блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	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.	2	Лекция	
Тема 2.9.3 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебной и справочной литературой, нормативной документацией	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием нормативной документации для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.9.4 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебной и справочной литературой, нормативной документацией для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа №6 Приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, запеченной рыбы и нерыбного водного сырья	6	Лабораторная работа	
Тема 2.10. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		6		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.8

Тема 2.10. 1 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		2	Лекция	
Тема 2.10.2 Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, при пускание, тушение, жарка основным способом		2	Самостоятельная работа	
Тема 2.10.3 Методы приготовления блюд: во фритюре, на гриле, сотирование, запекание		2	Самостоятельная работа	
Тема 2.11. Приготовление и подготовка блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		14		
Тема 2.11.1 Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.		2	Лекция	
Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи и кролика,		8	Лабораторная работа	
Лабораторная работа № 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов		6	Лабораторная работа	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (дифференцированный зачет)	
Учебная практика Виды работ		144		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1-2.8
1	Охрана труда, пожарная безопасность, санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при организации процессов приготовления и реализации	6		

2	Организация и техническое оснащение, использование инвентаря, посуды, инструментов для работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
3	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	6	
4	Приготовление, назначение, подготовка к реализации заправочных супов (щи, борщи).	6	
5	Приготовление, назначение, подготовка к реализации заправочных супов (рассольники и солянки).	6	
6	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, прозрачных супов (гарниров к ним) и национальных супов.	6	
7	Приготовление, подготовка к реализации сладких, молочных и холодных супов.	6	
8	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	6	
9	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке (красный, белый, молочный, сметанный).	6	
10	Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление, подготовка к реализации сладких соусов и заправок.	6	
11	Приготовление, подготовка к реализации, горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (отварные, припущенные, жареные).	6	
12	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (тушеных, запеченых).	6	
13	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.	6	
14	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	6	
15	Классификация, ассортимент, приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц.	6	
16	Классификация, ассортимент, приготовление, подготовка к реализации блюд из творога, сыра	6	
17	Приготовление и оформление горячих традиционных и национальных мучных блюд из теста с фаршем	6	
18	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
19	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных).	6	
20	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных).	6	
21	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (тушеных и запеченых).	6	
22	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6	
23	Приготовление и подготовка к реализации горячих закусок.	6	
Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированного зачет		6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1-2.8
Производственная практика		252	
Виды работ			
1	Охрана труда, пожарная безопасность, санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	
2	Приготовление, реализация и презентация бульонов, отваров разнообразного ассортимента (бульон мясокостный ;из птицы ,рыбный)	6	
3	Приготовление, реализация и презентация щей.(щи из свежей капусты, щи по -уральски)	6	
4	Приготовление ; реализация и презентация борщей разнообразного ассортимента (борщ московский, украинский и т.д.).	6	
5	Приготовление, реализация и презентация рассольников, солянок разнообразного ассортимента (солянка сборная мясная, рыбная и т.д., рассольник московский и т.д.)	6	
6	Приготовление, реализация и презентация супов из бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента (суп картофельный с фасолью, суп-лапша домашняя)	6	
7	Приготовление, реализация и презентация прозрачных, национальных супов разнообразного ассортимента(консоме, уха, суп харчо, уха по -марсельски)	6	
8	Приготовление, реализация и презентация региональных супов разнообразного ассортимента (окрошка на сыворотке и т.д.)	6	

9	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации региональных супов разнообразного ассортимента.	6
10	Приготовление, реализация и презентация красного основного соуса и его производных разнообразного ассортимента (соус луковый, красный с луком и огурцами и т.д.).	6
11	Приготовление, реализация и презентация белого основного соуса и его производных разнообразного ассортимента (белый с яйцом, овощами, с каперсами и т.д.)	6
12	Приготовление, реализация и презентация молочного и сметанного соусов и их производных разнообразного ассортимента («Бешамель», сладкий, молочный, сметанный с луком, с томатом и т.д.).	6
13	Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках региональных соусов и их производных разнообразного ассортимента (соус польский, соус голландский со сливками).	6
14	Приготовление, реализация и презентация соусов на растительном масле и уксусе, разнообразного ассортимента (соус майонез, и т.д.).	6
15	Приготовление, реализация и презентация сладких соусов разнообразного ассортимента региональных соусов (соус яблочный, абрикосовый)	6
16	Приготовление, реализация и презентация блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента (картофель в молоке «Метрдотель», овощное ризотто и т.д.).	6
17	Приготовление, реализация и презентация блюд и закусок из грибов разнообразного ассортимента (грибы в сметанном соусе запеченные, сморчки жареные и т.д.).	6
18	Приготовление, реализация и презентация блюд и гарниров из круп, бобовых разнообразного ассортимента (крупеник гречневый, котлеты, биточки и т.д., бобовые в соусе, пюре из бобовых и т.д.)	6
19	Приготовление, реализация и презентация блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента (макароны с томатом, овощами , лапшевник и т.д.)	6
20	Приготовление, реализация и презентация блюд из яиц, разнообразного ассортимента (омлеты, драчена и т.д.)	6
21	Приготовление, реализация и презентация блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента (сырники, пудинг, рулетики из сыра, крокеты из сыра.).	6
22	Приготовление, реализация и презентация фаршей и начинок для кулинарных изделий разнообразного ассортимента (яблочная начинка, фарш мясной, грибной, из творога, т.д.)	6
23	Приготовление, реализация и презентация кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента.	6
24	Приготовление, реализация и презентация блюд из отварной и припущенной рыбы разнообразного ассортимента .	6
25	Приготовление, реализация и презентация блюд из жареной рыбы во фритюре разнообразного ассортимента (рыба жареная орли, рыба по – волжски и т.д.)	6
26	Приготовление, реализация и презентация блюд из жареной рыбы основным способом разнообразного ассортимента (рыба жареная с луком по – ленинградски , поджарка из рыбы)	6
27	Приготовление, реализация и презентация блюд из тушеной рыбы разнообразного ассортимента (рыба тушеная с овощами, лосось в нежном соусе и т.д.)	6
28	Приготовление, реализация и презентация блюд из запеченной рыбы разнообразного ассортимента (рыба запеченная по – русски , по – московски, с грибами)	6
29	Приготовление, реализация и презентация блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента (котлеты и биточки рыбные, тельное, рулет из рыбы и т.д.)	6
30	Приготовление, реализация и презентация блюд из двухстворчатых моллюсков разнообразного ассортимента (голубцы с мидиями, мидии запеченные в томатном соусе и т.д.)	6
31	Приготовление, реализация и презентация блюд головоногих, иглокожих моллюсков, разнообразного ассортимента (морской	6

	гребешок, кальмары, креветки и т.д.)		
32	Приготовление, реализация и презентация блюд из отварного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	6	
33	Приготовление, реализация и презентация блюд из жареного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента (ростбиф, свинина жареная, бифштекс, стейки и т.д., цыплята, куры жареные, цыплята табака, дичь жареная в сметанном соусе)	6	
34	Приготовление, реализация и презентация блюд из тушеного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента (мясо шпигованное, мясо духовое, азу, чахохбили, птица тушеная в соусе, рагу из дичи, кролика)	6	
35	Приготовление, реализация и презентация блюд тушеного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента (мясо шпигованное, мясо духовое, азу, чахохбили, птица тушеная в соусе, рагу из дичи, кролика)	6	
36	Приготовление, реализация и презентация блюд из запеченного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента (свиной рулет с фисташками, говядина в луковом соусе, запеканка из тушеного мяса с ветчиной и т.д.)	6	
37	Приготовление, реализация и презентация блюд из припущенного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (котлеты натуральные паровые и т.д.)	6	
38	Приготовление, реализация и презентация блюд из кролика разнообразного ассортимента (кролик тушёный и т.д.)	6	
39	Приготовление, реализация и презентация блюд из котлетной массы, кнельной массы, из рубленого мяса, субпродуктов разнообразного ассортимента (котлеты, биточки, зразы, тефтели, шницель, люля - кебаб, язык отварной и т.д.)	6	
40	Приготовления, реализация и презентация горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья (шашлычки из рыбы и криветок, рулетики рыбные, рыбные палочки, запеченные столбики из трески)	6	
41	Приготовление, реализация и презентация горячих закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (рулет из свинины с овощами, конвертик из говядины, медальоны из телятины)	6	
Промежуточная аттестация по производственной практике - зачет		6	
Промежуточная аттестация		12	
Всего		614	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»;
- мастерская «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской «Поварское дело»:

- пароконвектомат;
- планетарный настольный миксер KITCHENAID ARTISAN MINI;
- блендер Bamix Gastro 350 Light Grey;
- миксер (Куттер) Robot Coupe Blixer 3;
- шкаф холодильный "Капри 0,7 СК" микроволновая печь;
- пирометр лазерный;
- шкаф шоковой заморозки;
- стеллаж 4-х уровневый;
- стол производственный;
- стол с моечной ванной;
- гастроемкости;
- подставка под конвекционную печь;
- индукционные плиты
- пакоджет;
- дигидратор;
- слайсер;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина – «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок сложного ассортимента» - Москва. «Академия» 2020- ISBN 978-5-4468-3965-0

2. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина – « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - Москва. «Академия» 2021 ISBN 978-5-0054-1034-4

3. Матюхина, З.П. –«Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2021.г. ISBN 978-5-4468-8552-7

4. Матюхина, З.П - «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Москва. «Академия» 2022.г. ISBN 5-7695-1138-9

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.Харченко Москва . «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)

3.3.Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской 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.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и

коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающихся и регламентируется Положением об учебной и производственной практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает 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 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 профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в
	Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.	
	Навыки: - подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчётов с потребителями.	процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости и взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов и отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов и отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов и отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов и отваров для подачи, методы сервировки и подачи бульонов и отваров, температура подачи. Умения: - 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 бульонов и отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов и отваров; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота, подпекать овощи, замачивать сушёные грибы и другие; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда, выдерживать температуру подачи; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные бульоны и отвары, разогревать их.	различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; - при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Навыки: - которые входят в состав компетенции: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление, хранение и отпуск бульонов и отваров.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов. Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции. Навыки: - подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчётов с потребителями.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление,	Знания: - правила выбора основных продуктов и	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости и взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды и характеристика региональных видов сырья и продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов. Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать и подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать и измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления соусов; - пассеровать овощи, томатные продукты, муку. Навыки: - приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации; - порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов; - приёмы оформления тарелки соусами.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	Знания: - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении блюд; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания. Умения: - правильно выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознавать недоброкачественные продукты; - осуществлять процесс приготовления блюд и гарниров с учётом экономии ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствия выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа; - правильно и оптимально планировать и вести процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров; - соблюдать процессы приготовления и подготовки к реализации, требования охраны труда и технику безопасности;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- контролировать выход блюд и гарниров требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точно рассчитывать закладку продуктов при изменении выхода блюд и гарниров. Навыки: - определять степень готовности блюд и гарниров; доводить блюда и гарниры до вкуса и определённой консистенции; - порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда и гарниры для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые блюда и гарниры с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости и взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды и характеристика региональных видов сырья и продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Навыки: - рациональное использование продуктов и полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований к	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	процессам приготовления, оформления и подачи; соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления и подачи; - изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода; - определение степени готовности, доведение до вкуса и определённой консистенции; - подбор гарниров и соусов для обеспечения гармоничного сочетания; - оценка качества готовой продукции органолептическим способом; - корректировка вкуса, цвета, консистенции (текстуры); - соблюдение выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Знания: - классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Умения: - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям простых блюд из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы Навыки: - подготовка и уборка рабочего места, выбор и подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд разнообразного ассортимента.	
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление	Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	организациях питания, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации блюд.	
	Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.	
	Навыки: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - оптимальность процесса приготовления блюд (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	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	блюдо, соответствие процессов инструкциям, регламентам.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. Умения: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений. Умения: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения Умения: - описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	