КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:37:34 +07'00'

Приложение 3. ПЦ Профессиональный цикл
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Зарегистрировано и введено в реестр. пр. № 132 от 31.08.26 г. Зам. дир. по учебной работе Зайцева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.Общая характеристика программы ПМ..... 3

1.1. Цель и место ПМ в структуре образовательной программы..... 3

1.2. Планируемые результаты освоения ПМ..... 3

2. Структура и содержание ПМ.....6

2.1. Трудоемкость освоения ПМ..... 6

2.2. Структура ПМ..... 6

2.3. Содержание ПМ..... 7

3. Условия реализации ПМ..... 13

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 13

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....14

4. Контроль и оценка результатов освоения ПМ.....15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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 государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

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, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

уметь:

- 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, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Ведение расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

максимальной учебной нагрузки студента – 378 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 270 часа, в том числе

теоретических- 196 часа

лабораторно-практических работ- 74 часов;

самостоятельных работ – 38 часов

Учебной практики- 36ч. и производственной практики -72ч.

Промежуточная аттестация по окончанию курса проводится в виде экзамена по модулю ПМ 02-6 ч.

Учебной практики и производственной практики в форме дифференцированного зачета.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	378
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	270
в том числе:	
Теоретические часы	196
практические работы	74
Самостоятельная работа студента (всего)	38
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

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)**	**Номер урока**	**Объем часов**	**ПК,ОК**
МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента.				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранениягорячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	1-20	20	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Технологический цикл обработки сырья. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарнойобработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
	Практическая работа № 1 Составление последовательности обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов	21-22	2	
	Практическая работа № 2 Составление таблиц «Способы нагрева и используемое оборудование»	23-24	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащениеработ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов,отваров, супов	**Содержание учебного материала**	25-42	18	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	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, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.			
	Практическая работа № 3 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	43-46	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, отваров. **Практическая работа № 5** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов.	47-50 51-54	4 4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 6 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	55-58	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		2 2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание учебного материала**	59-76	18	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	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. 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.			
Тема 1.4. Организация и	**Содержание учебного материала**	77-94	18	ПК 1.1; ПК

техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячихблюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила уходаза ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.			1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 7 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	95-100	6	
	Практическая работа № 8Решение 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.	101-106	6	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 9 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации варочного оборудования, варочно-жарочного оборудования (пароконвектомат) **Практическая работа № 10** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации жарочного оборудования (жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.)	107-112 113-118	6 6	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.		4	
	Дифференцированный зачет по МДК 02.01.	119-120	2	
МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Приготовление,	**Содержание**	1-6	**6**	

назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питаниибульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила хранения, разогревания, порционирования, оформления, подачибульонов, отваров.			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 1 Составление алгоритма приготовления бульонов	7-8	2	
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	9-14	**6**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питаниизаправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству продуктов к супам Правила и режимы варки заправочных супов Технология приготовления щей, борщей Технология приготовления рассольников, солянок Технология приготовления супов картофельных, с крупами Технология приготовления супов с бобовыми, макаронными изделиями Требования к качеству, условия и сроки хранения, правила оформления и отпуска заправочных супов Расчет используемого сырья для приготовления щей из свежейкапусты Расчет используемого сырья для приготовления борща с капустойи картофелем Расчет используемого сырья для приготовления рассольника Петербургского. Расчет используемого сырья для приготовления супа рисового смясом Расчет используемого сырья для приготовления супа овощного. Расчет используемого сырья для приготовления супа горохового. Расчет используемого сырья для приготовления супа-лапшидомашней.			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	15-20	**6**	
	Ассортимент и технология приготовления супов-пюре. Ассортимент и технология приготовления прозрачных супов. Ассортимент и технология приготовления молочных и сладких супов.			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
Тема1.4. Приготовление, подготовка	**Содержание**	21-26	**6**	
	Ассортимент и технология приготовления холодных супов. Приготовление и подготовка к реализации супов региональных кухонь			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК

к реализации холодных супов, супов региональной кухни	разнообразного ассортимента			1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 2 Расчет необходимого количества сырья	27-30	4	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов		5	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	31-36	**6**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
Тема2.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	**Содержание**	37-42	**6**	
	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов Технология приготовления соуса красного основного и его производных. Технология приготовления соуса белого основного и его производных			

	Технология приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Технология приготовления соусов на основе концентратов промышленного производства Порционирование, упаковка горячих соусов. Приемы оформления соусами. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов белого и коричневого Расчет используемого сырья для приготовления мучных пасеровок Расчет используемого сырья для приготовления соуса лукового Расчет используемого сырья для приготовления соуса томатного			
Тема2.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание**	43-48	**6**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Технология приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках Расчет используемого сырья для приготовления соуса польского исухарного			
Тема2.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	**Содержание**	49-54	**6**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Технология приготовления горячих соусов сладких, региональных соусов Технология приготовления вегетарианских, диетических соусов			
	Практическая работа № 3 Расчет используемого сырья для приготовления соусов	55-58	4	
	Самостоятельная работа Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.		5	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента				
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации горячихблюд и гарниров изовощей и грибов	**Содержание**	59-66	**8**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощейи грибов Технология приготовления отварных и припущенных овощей. Технология приготовления жареных и тушеных овощей. Технология приготовления запеченных овощей. Технология приготовления фаршированных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения			

	Практическая работа № 4 Расчет количества сырья для приготовления блюд из макаронных, бобовых изделий	67-70	4	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	71-76	**6**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш, макаронных изделий, бобовых.Понятие привара.			
	Содержание	77-84	**8**	
	Технология приготовления изделий из каш: котлет, биточков, клецек. Технология приготовления изделий из каш: запеканок, пудингов. Технология приготовления бобовых, блюд и гарниров из них. Технология приготовления макаронных изделий, блюд и гарниров из них			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 5 Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий, бобовых, круп	85-90	6	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Самостоятельная работа Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 3		5	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд изяиц, творога, сыра	**Содержание**	91-96	**6**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра Технология приготовления горячих блюд из творога Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд муки			
	Практическая работа № 6 Расчет необходимого количества сырья	97-100	4	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд измуки	**Содержание**	101-106	**6**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Ассортимент, значение в питании, методы приготовления блюд измуки блюд из муки. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд муки. Правила выбора соуса с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме,форме.			
	Технология приготовления лапши домашней, пельменей варениковв.			
	Технология приготовления блинчиков, блинов, оладий, пончиков			
	Практическая работа № 7 Составление алгоритма приготовления горячих блюд из муки	107-108	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации по теме: «Варианты оформления блюд из		5	

	яиц, творога, сыра».			
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				
Тема 5.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбноговодного сырья	**Содержание**	109-114	**6**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.			
Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд изрыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	115-120	**6**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов Технология приготовления отварных блюд из рыбы. Технология приготовления припущенных блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из рыбы. Технология приготовления тушеных блюд из рыбы. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы.			
	Практическая работа № 8 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	121-122	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы		5	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашнейптицы, дичи, кролика	**Содержание**	123-126	**4**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в Меню. Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса.			
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	127-130	**4**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Классификация, ассортимент, значение в питании. Горячие блюда из мяса, мясных продуктов. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясныхпродуктов. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организациипитания, формы обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки			

	хранения. Хранение отдельных компонентов и готовых блюд.			
	Практическая работа № 9Технология приготовления жареных, запечённых блюд из мяса	131-132	2	
Тема 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд издомашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	133-136	**4**	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Классификация, ассортимент, значение в питании. Горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика. Технология приготовления отварных и припущенных блюд из домашней			
	птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания. Техника порционирования, варианты оформления сучетом типа организации питания, формы обслуживания.			
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы		5	
	Дифференцированный зачет по МДК 02.02.	137-138	2	
	Консультации	139-144	6	
	Экзамен	145-150	6	
	Итого	120/150	270	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально- техническое оснащение

Для реализации учебной дисциплины необходимо наличие учебного кабинета «Технологиякулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд изовощей и грибов).

Оборудование лаборатории:

- рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- контрольно-измерительные инструменты;
- ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезкиовощей);
- плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
- комплект учебно-методической документации.

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.

3.2.Информационное обеспечение обучения

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. СоветомФедерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защитыРФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия,2005.
4. Кулинария: Учебное пособие / И.Г.Мальчикова, Е.О Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.:Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.А.И.Здобнов , В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011.
   – 680 с.: ил.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования
7. З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»
9. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятии общественного питания: Учеб.Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. –

М.:ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373

10. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

11. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.3.Организация образовательного процесса

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютерас лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет». По учебной дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучаюшихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями.

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 времяинструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий ..

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 числаруководителей 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 образовательной организации должна отвечать 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 3года с учетом расширения спектра

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительное оборудование в соответствии с инструкциями и регламентами;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, практическая работа, самостоятельная работа студентов
- распознавать недоброкачественные продукты;	Устный опрос, самостоятельная работа
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	Устный опрос, тестирование
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
- проверять качество готовых полуфабрикатов,осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарноесоседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
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);	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, самостоятельная работа студентов
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, тестирование
- требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения	Устный опрос, работа по карточкам заданиям,
- способов сокращения потерь при обработке сырьяи приготовлении полуфабрикатов	Решение задач, самостоятельная работа студентов