

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

## **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

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

|  |   |
|--|---|
| <p><b>ОДОБРЕНО</b> на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин</p> <p>Протокол № __, «__» сентября 201__г.<br/>         Председатель комиссии<br/>         /_____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель комиссии/_____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель комиссии /_____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель комиссии /_____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель комиссии /_____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель комиссии /_____/</p> | <p><b>ОДОБРЕНО</b> методическим советом колледжа ГАПОУ СО СККИ</p> <p>Протокол № __, «__» сентября 201__ г.<br/>         Председатель _____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель _____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель _____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель _____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель _____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.<br/>         Председатель _____/</p> |
|--|---|

Разработчики:

Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ, преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник системы НПО

Ходас Ж.О., преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

Плеханова Е.А., преподаватель специальных дисциплин, кандидат технических наук

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области от 9.12.2016 года № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                          | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>12</b>         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>19</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>22</b>         |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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, презентации 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;
- ведении расчетов с потребителями.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– часов;

самостоятельной работы обучающегося– часов;

учебной и производственной практики – **часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.   |
| ПК 1.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 1.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 1.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.                       |
| ПК 1.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.                              |
| ПК 1.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.                         |
| ПК 1.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.                  |
| ОК 1.   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.   |
| ОК 2.   | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 3.   | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |

|       |  |
|-------|--|
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.   |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |                                |                                     |   | Практика       |  |  |
|-----------------------------------|---|--|---|--|--------------------------------|-------------------------------------|---|----------------|--|--|
|                                   |   |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |                                | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |  |
|                                   |   |  | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа, часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |  |  |
| 1                                 | 2   | 3  | 4   | 5  | 6                              | 7                                   | 8                                       | 9              | 10   |  |
| ПК 2.1-2.8.                       | <b>Раздел 1.</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 556  |   | 86   |                                |                                     |   |                |  |  |
|                                   | Учебная практика  | 144  |   |  |                                |                                     |   |                |  |  |
|                                   | Производственная практика. часов  | 240  |   |  |                                |                                     |   |                |  |  |
|                                   | ДЭ  | 12   |   |  |                                |                                     |   |                |  |  |
|                                   | <b>Всего:</b>   |  |   |  |                                |                                     |   |                |  |  |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| <b>Входной контроль по ПМ.02</b>  |  |             |                  |
| <b>Раздел 1 ПМ 02.</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  | 556         |                  |
| <b>МДК. 02.01.</b><br>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                    |  | 32(16 пр)   |                  |
| <b>МДК. 02.02.</b><br>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                       |  | 128(пр 70)  |                  |
| Тема 1.1.<br>Значение, роль и классификация бульонов, отваров и простых супов   | <b>Содержание</b><br>1 <b>Классификация, пищевая ценность бульонов, отваров и простых супов</b><br>Роль бульонов, отваров и простых супов в питании. Классификация по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Пищевая ценность и калорийность. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. |             |                  |
| Тема 1.2.   | <b>Содержание</b>  |             | 2                |

|   |                             |   |  |  |
|---|-----------------------------|---|--|--|
| Приготовление бульонов, отваров, простых и национальных супов | 1                           | <b>Бульоны.</b><br>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления бульонов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления бульонов (костный, мясокостный, из птицы, рыбный). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.   |  |  |
|   | 2                           | <b>Отвары.</b><br>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления отвары в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления отваров (из грибов, овощей, фруктов, круп). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.   |  |  |
|   | 3                           | <b>Простые и национальные супы.</b><br>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления простых супов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени); национальные супы (казахский – кеспе, украинский-борщ с пампушками). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. |  |  |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |  |  |
|   | 1                           | Расчет количества продуктов для приготовления 10-ти литров мясокостного бульона, 4-х литров бульона из птицы, 3-х литров грибного отвара.   |  |  |
|   | 2                           | Расчет количества продуктов для приготовления 40 порций «Щи из свежей капусты», 25-ти порций «Щи из квашеной капусты».  |  |  |
|   | 3                           | Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Борщ с капустой и картофелем», 20-ти порций «Борщ флотский».  |  |  |
|   | 4                           | Расчет количества продуктов для приготовления 30-ти порций «Рассольник ленинградский», 20-ти порций «Рассольник домашний».  |  |  |
|   | 5                           | Расчет количества сырья для приготовления 15-ти порций «Суп с макаронными изделиями», 10-ти порций «Суп гороховый».   |  |  |

|   |   |   |    |  |
|---|---|---|----|--|
|   | 6 | Расчет количества сырья для приготовления 20-ти порций «Суп-пюре из птицы», 10-ти порций «Суп из смеси сухофруктов».  |    |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>  |   |   |    |  |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы   |   |   |    |  |
| <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>   |   |   |    |  |
| 1. Составление технологических схем приготовления региональных блюд:<br>- суп картофельный с фрикадельками,<br>-суп молочный с крупой,<br>-суп-пюре из разных овощей,<br>-суп-пюре из птицы,<br>-суп из свежих плодов,<br>-суп из смеси сухофруктов |   |   |    |  |
| 2. Создание презентации по приготовлению заправочных супов.   |   |   |    |  |
| Тема2.1<br>Блюда, гарниры из вареных, припущенных овощей  | 1 | Блюда, гарниры из вареных, припущенных овощей. Отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи припущенные в молочном соусе.<br>Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из варенных, припущенных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения Температура подачи.               | 22 |  |
| Тема2.2<br>Блюда, гарниры из жареных, тушеных овощей  | 1 | Блюда, гарниры из жареных, тушеных овощей. Картофель жареный. Лук фри. Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Котлеты морковные. Котлеты свекольные. Шницель из капусты. Оладьи из тыквы. Котлеты картофельные. Зразы картофельные. Крокеты картофельные. Капуста тушеная. Рагу из овощей. Свекла тушенная в сметане или соусе. Морковь тушенная с рисом и черносливом. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи. |    |  |
| Тема2.3<br>Блюда запеченных овощей и полуфабрикатов   | 1 | Блюда из запеченных овощей и полуфабрикатов. Картофельная запеканка. Рулет картофельный. Капуста запеченная под соусом. Солянка овощная. Голубцы овощные. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов.   |    |  |

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
|   |   | Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.  |  |  |
| Тема2.4<br>Блюда и гарниры из грибов.   | 1 | Блюда и гарниры из грибов. Грибы в сметанном соусе. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.   |  |  |
| Тема 1.1.<br>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров |   | Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога. Товароведная характеристика. Органолептический способ качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.   |  |  |
| Приготовление и оформление простых и национальных блюд, каш, гарниров из круп и риса, из бобовых и кукурузы.                                |   | Техника приготовления рассыпчатых и вязких каш, гарниров из круп, бобовых, кукурузы. Технология приготовления плова. Температурный режим. Правила проведения бракеража. Сервировка, оформление и подача простых блюд и гарниров. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.  |  |  |
| Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.   |   | Техника варки макаронных изделий. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.   |  |  |
| Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.   |   | Техника варки яиц: «в мешочек», вкрутую, варка без скорлупы, яичная кашка, технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц. Правила проведения бракеража. Техника приготовления холодных блюд из творога: творожные массы; горячих блюд из творога: вареники, пудинги, сырники, запеканки. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Температуру подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p>Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем</p> |  | <p>Техника приготовления дрожжевого теста: пирожки, пончики, ватрушки, блины, оладьи, пироги. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из теста дрожжевого.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых мучных блюд из теста с фаршем. Температура подачи.</p> <p>Техника приготовления бездрожжевого теста: пельмени, вареники, лапша домашняя, блинчики, манты, хинкали. Приготовление фаршей. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>   |  |  |
| <p>Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.</p>         |  | <p>Классификация, пищевая ценность рыбного сырья. Ассортимент нерыбных морепродуктов. Химический состав. Категории жирности рыбы. Виды рыб: окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, сом, щука, макрурус, путасу. Органолептическая оценка качества рыбы. Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения.</p>  |  |  |
| <p>Тема 1.2.<br/>Технология обработки рыбы с костным скелетом.</p>                     |  | <p>Технология обработки рыбы: размораживание (на воздухе, в воде, комбинированный способ). Разделка чешуйчатой рыбы (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе).</p> <p>Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек). Технология обработки осетровой рыбы.</p>  |  |  |
| <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов.</p>                                 |  | <p>Технология приготовления при подготовке рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Правила сбора рыбных пищевых отходов и использование пищевых</p> |  |  |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|   |  | отходов. Производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  |  |  |
| Технология приготовления и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов. |  | <p>Технология приготовления рыбы припущенной: целиком, звеньями и порционными кусками из филе с кожей и чистого филе. Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Технологии приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов жареных: основным способом, во фритюре (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре).</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Технология приготовления рыбы запеченной: на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах (рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом). Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного</p> |  |  |
|   |  |  |  |  |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p><b>Раздел 2.</b><br/>Реализация технологии приготовления простых холодных и горячих соусов</p>       |  |  |   |
| <p>Технология приготовления соусов.<br/><br/>Тема 1.1.<br/>Классификация соусов, значение в питании</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1 Технология приготовления блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража.</p>   |  | 2 |
| <p>Тема 1.2.<br/>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>            | <p>1 <b>Мучные пассеровки и бульоны для соусов.</b><br/>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусных полуфабрикатов и отдельных компонентов для соусов. Их подготовка. Технологический процесс приготовления мучных пассеровок (красная, белая, холодная). Технологический процесс приготовления бульонов для соусов. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи..</p>  |  |   |
| <p>Тема 1.3.<br/>Приготовление соусов</p>   | <p>1 <b>Соусы красные и белые на мясном бульоне.</b><br/>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов мясных красных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов (красный основной, красный основной из соусной пасты, красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с луком и грибами, красный с грибами и помидорами, красный с кореньями). Технологический процесс приготовления соусов (основной, паровой, с овощами, с яйцом, томатный, томатный с грибами, томатный с грибами и овощами). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p> <p>3 <b>Соусы на рыбном бульоне .</b><br/>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов на рыбном бульоне в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов (белый основной, паровой, белый (для запекания рыбы), белый с рассолом). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p> <p>4 <b>Соусы грибные.</b><br/>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для</p> |  |   |



|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  |   | приготовления соусов грибных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов (грибной, грибной с томатом, грибной кисло-сладкий). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.  |  |  |
|  | 5 | <b>Соусы молочные, сметанные, яично-масляные.</b><br>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов молочные, сметанные, яично-масляные, в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов : молочных (для подачи к блюду, сладкий, для запекания овощей, мяса, рыбы, для фарширования); сметанный (сметанный, с томатом, с луком, с хреном); яично-масляной (польский, голландский, с каперсами, яично-сладкий, сухарный). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. |  |  |
|  | 6 | <b>Соусы холодные</b><br>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов холодные в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов холодных (майонез, майонез со сметаной, с желе, с зеленью, с хреном, томатом, овощной с томатом, без томата, со свеклой, заправка горчиная, желе мясное или рыбное, соус бажа). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура.   |  |  |
|  |   | <b>Практические занятия</b>   |  |  |
|  | 1 | Расчет количества продуктов для приготовления 5-ти литров соуса мясного красного  |  |  |
|  | 2 | Расчет количества продуктов для приготовления 12 порций соуса белого на мясном бульоне  |  |  |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.<br><b>Тематика:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технологических схем приготовления региональных соусов.</li> <li>2. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих соусов (блюда указываются преподавателем).</li> <li>3. Оформление технологических карт на холодные и горячие соусы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.</li> <li>4. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых соусов.</li> </ol> |   |   |  |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Учебная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов.</li> <li>2. Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы.</li> <li>3. Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.</li> <li>4. Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), национальных супов (казахский-кеспе, украинский-борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд.</li> <li>5. Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных молочных, сметанных, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.</li> <li>6. Проверочная работа по приготовлению простых супов и соусов.</li> </ol>  |  |  |
| <p><b>Производственная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов.</li> <li>2. Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы.</li> <li>3. Отработка практических навыков для приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.</li> <li>4. Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), национальных супов (казахский-кеспе, украинский-борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд.</li> <li>5. Отработка практических навыков для приготовления и оформления соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных молочных, сметанных, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.</li> <li>6. Квалификационный экзамен по приготовлению и оформлению простых супов и соусов.</li> </ol> |  |  |
| <b>Всего</b>  |  |  |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

*Технические средства обучения:*

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программу R-Keereg или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

*\*Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований*

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\* или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)\*\* или аналог
- Холодильник\*\*
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной\*\*
- Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
- Стол производственный с бортом
- Шкаф интенсивной заморозки\*\*
- Морозильник\*\*
- Кухонный комбайн Thermomix\*\*
- Взбивальная машина\*\*
- Аппарат для вакуумирования\*\*
- Слайсер\*\*
- Посудомоечная машина\*\*
- Миксер ручной\*\*
- Гриль контактный Libero\*\* или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи\*\* кухонные, шкафы)

- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*
- Кухонная посуда и инвентарь\*\*

*Примечание: \*\* - по требованиям WSR/WSR*

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

*Дополнительная литература:*

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

*Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

#### **4.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

##### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является освоение учебной практики и междисциплинарного курса **«Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

#### **4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.